

豆腐のチーズ包み和風あんかけ

松田 早織

材料・分量(4人分)

玉ねぎ	中玉1個	薄口醤油	大さじ1
バター(有塩)	40g	みりん	大さじ1
塩	少々	水	小さじ1
こしょう	少々	片栗粉	小さじ1
絹ごし豆腐	400g	長ねぎ	1本
モッツアレラスライスチーズ	4枚	揚げ油	適量
だし汁	100cc	塩	少々

作り方(時間:40分)

- ① 玉ねぎをみじん切りにする。
- ② フライパンにバターを溶かし、玉ねぎをやわらかくなるまで炒め、塩、こしょうで味を整える(濃いめに)。
- ③ 絹ごし豆腐の水気を取り、つぶして、炒めた玉ねぎにまぜる。
- ④ ③をお椀等を使って丸く盛り、チーズで覆い、蒸し器でチーズが溶けるまで1~2分位蒸す。
- ⑤ だし汁、薄口醤油、みりんを火にかけ、沸騰したら水溶き片栗粉でとろみをつけ、④の全体を覆うようにかける。
- ⑥ 長ねぎを白髪ねぎにし、150℃の油できつね色にパリパリに揚げ、塩をふり、⑤の上のにのせる。

セールスポイント

和と洋の要素を合わせ、見た目をスイーツのようにしたところ。