

柿の白和え



材料（4人分）

柿	1個
白菜のぬき菜もしくは白菜	2～3枚(約50g)
春菊	1/2束(約60g)
木綿豆腐	1/2丁
白ゴマ	大さじ3
薄口醤油	大さじ1 (普通の醤油でも代用可)
砂糖	大さじ1
塩	少々

下準備

- 1)木綿豆腐は少し崩した状態にして電子レンジ600wで2分加熱後、水切りをしておく。
- 2)柿は皮をむき、細めの拍子切りにしておく。
- 3)白菜と春菊はさっと湯通しして水切りをした後、ザク切りにしておく。

作り方

- 1)白ごまをすり鉢で擦る。
- 2)1)に薄口醤油と砂糖、塩を加え混ぜる。
- 3)さらに木綿豆腐も加えて混ぜる。
- 4)下準備しておいた柿と白菜・春菊を加え、和えて出来上がり。

※使用する柿は次郎のようなかためのものがよい。