

水戸屋  
Saitoko  
Saito

# 豆腐サラダ

1996.6.28

暑い時は冷やっこが最高ですが、連続とやっぱりあきてしまう。そこでサラダにする。またちがったおいしさの発見!

- 材料 木綿豆腐・青ジソ・レタス  
きゅうり、かいわれ、ひじき  
豆苗(ゆでてから使う)  
もやし( " )  
にんじん(細く切って塩もみ)  
その他 野菜ならなんでも好きなものを組み合わせる。
- 調味料 りんご酢・わりごま(白)・塩  
しょうゆ・味増(多め)
- つくり方  
お豆腐は水切りして 適当にくずす。  
野菜を入れ、上の調味料でさっとあえる。  
わりごまを多くするとマヨネーズのようになります。