

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・ねりごま(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。
ねりごまを多くするとマヨネーズのようになります。