



Today's Special

柿ときくらげの白あえ



材料

(1人分量)

柿	70.0g
きくらげ	1.0g
もめん豆腐	100.0g
白ごま	6.0g
さとう	4.5g
塩	0.7g
しょうゆ	1.5g

作り方

- ① 柿は皮をむき、2～3mmのいちょう切りにする。
- ② きくらげは、水でもどして茹で、石づきをとって小さく切る。
- ③ 白ごまは、いってすりつぶし、豆腐を加えてすり調味する。
- ④ 柿ときくらげをあえ、④のあえ衣で会える。

Check Point

味加減は、豆腐と白ごまの風味が程よくみあさり最高ですよ♪