

★洋風うずみ豆腐（2人分）

○材料

絹豆腐	・・・・・・・・・・	1丁
大根	・・・・・・・・・・	50g
トマト	・・・・・・・・・・	2分の1個
ごはん	・・・・・・・・・・	茶碗2杯
青じそ	・・・・・・・・・・	2枚
塩昆布	・・・・・・・・・・	小さじ2
「たれ」		
醤油	・・・・・・・・・・	大さじ1
オリーブ油	大さじ1	

お好みで

- ・しその実の塩漬
- ・韓国のり

をかけても美味しいです！



○作り方

- ① 大根は5mm角に切り、塩昆布と混ぜてしばらく置く。水分が出たら軽くしぼる。
- ② トマトは種を取ってから粗く刻む（種は捨てない）
- ③ 青じそは千切りにして、軽く水にさらしてから水気を切る。
- ④ 豆腐はキッチンペーパーで包み、水分を切ってから手で大まかにちぎる。
- ⑤ たれの材料を合わせる。
- ⑥ 器にご飯をよそい、その上に豆腐、大根、トマトの順にのせて、最後にたれをかける。
- ⑦ 青じそをあしらう。