



あじさい  
味彩ブロッコリー

萩焼番号…②

食材…ブロッコリー

4人分

ブロッコリー：1房

にんじん：小1本

生しいたけ：2, 3枚

木綿豆腐：半丁

牛乳：1000cc

酢：100cc

ごま：大さじ6~7

みそ：大さじ4

柿：1個

レーズン：20グラム

だし醤油：大さじ2

みりん：大さじ2

作り方

- ① 牛乳を沸騰する手前まで温め、酢を入れかき混ぜてキッチンペーパーを敷いたざるで漉す(カッテージチーズができる)
- ② すり鉢でゴマをすり、さらに水切りした豆腐・みそ・みりんを入れてすり合わせ、①を加えて混ぜ合わせておく
- ③ にんじんとしいたけをみじん切りにして、だし醤油で炒り煮する
- ④ ブロッコリーを一口大に切り分けて塩茹でにする
- ⑤ 茹で上がったブロッコリーを茎の部分と花の部分に切り分け、茎の部分は細かく切る
- ⑥ 柿を小さめのさいの目に切る
- ⑦ ②の白和えのベースの中に③、ブロッコリーの茎、⑥の柿を半分加えて混ぜる
- ⑧ 器に白和えを丸く盛り、ブロッコリーの花部分を上に載せ、残りの柿とレーズンを飾る