

秋田市産大豆100%のこだわりと手作り

華ちゃん豆腐料理

◎がんとどき



材料 (4人分)

木綿豆腐…… 2丁	人参…………… 50g
塩 …………… 少々	きくらげ…… 3枚
山の芋………… 30g	ぎんなん…… 適量
ごぼう………… 70g	揚げ油

作り方

- 1 豆腐は布巾に包んで巻きすで巻いて厚みが2/3～半分になるくらいまで重石をして水気をきる。
2. ごぼうは皮をこそげてみじん切りにして酢水に放してさっと洗って水気をきる。戻したきくらげ、人参もみじん切りにする。
3. 1.の豆腐を裏ごししてすり鉢に入れて塩を加えてよくすり、山の芋をすり鉢ですりおろして混ぜる。ごぼう、人参、ぎんなん、きくらげを混ぜ合わせる。
4. 人数分に分けて手に油をつけて丸め、形を整えて180度の油で2分ほど揚げて温度を落として5～6分揚げて最後に温度を上げる。

大豆本来のうまみと風味を活かした「華ちゃん豆腐」

安全安心な地元雄和産の大豆をより多くの人に食べてもらいたいと、大豆本来の旨味と風味を活かした無添加の豆腐づくりを続けている華の豆腐の「華ちゃん豆腐」。心を込めて手作りしています。

