

# RECIPE

## もちもちジューマー≡豆腐



ピーナッツバターは無塩  
でなめらかなもの、豆乳  
は調整豆乳がおすすり。

### 材料（4人分）

- ピーナッツバター（無塩）  
・・・・・・・・・・大さじ1
- 調整豆乳・・・・・・・・・・100cc
- 水・・・・・・・・・・100cc
- 葛粉・・・・・・・・・・20g
- 塩・・・・・・・・・・ひとつまみ
- みりん・・・・・・・・・・大さじ2
- しょうゆ・・・・・・・・・・大さじ2
- 砂糖・・・・・・・・・・大さじ1

### 作り方

- ①ピーナッツバターをボウルに入れ、調整豆乳を少しずつ加えながらのばす。
- ②水100cc、かたまりを潰した葛粉20g、塩ひとつまみを1のボウルに加えて混ぜる。
- ③ザルで濾して鍋にうつす。中火にかけ、かき混ぜながら鍋底が見えるぐらいまでとろみをつける。
- ④水で濡らしたタッパーに流し入れ、氷水にあて粗熱をとる。冷蔵庫で冷やし固める。
- ⑤●の調味料を混ぜ、鍋で一煮立ちさせタレを作る。切り分けた豆腐にタレをかけたら出来上がり。