

ホットでいただく手作り金ごま胡麻とうふ



<材料>4人分

金ごま純ねりごま	30g (3P)
くず粉	30g
水	210cc
塩、砂糖	ひとつまみ 柚子あん
柚子	1個分
だし汁	1と1/2C
薄口醤油、みりん、	各大1と1/2
片栗粉の水溶き	小2
絹さや、にんじん	

<作り方>

1. 鍋に金ごま純ねりごま、くず粉、水、砂糖、塩を入れ、泡だて器で、泡立てないように混ぜる。
2. 火にかけ、中火で練り、底が固まってきたら、火からはずし、泡だて器で一気に混ぜ、もう一度弱火にかけながら、練る。
3. 程よい固さになれば、火を止め荒熱を取り、4等分し、ラップにくるみ、丸い形にし、ゴムで止める。
4. 鍋にだし汁、にんじん、絹さやのせん切りを入れ、煮、みりん、醤油で味を整え片栗粉の水溶きでとろみをつける。柚子の皮のせん切りと果汁を入れる。
5. 器に3. を入れ、4. の柚子あんをかける。