


とろっと温泉豆腐

数多くの温泉を楽しむ山口県。泉質によりますが、豆腐が温泉に浸かるととろけてふわふわした食感になり、残ったスープもおいしくいただけます。

<p>材 料 [4 人分]</p>	<p>絹ごし豆腐 1丁(300g) 「こんぶだしの素」 2g 重曹 2g 薬味(ねぎ等) 適宜 「赤いぼんず」 適量</p>	
<p>作 り 方</p>	<ol style="list-style-type: none">豆腐は8等分に切る。鍋に水 200ml と昆布だし、重曹を入れて中火にかける。沸騰したら弱火にし、豆腐を加えて10分程度煮、豆腐の周りがとろけてきたら器によそう。薬味を添え、赤いぼんずをかけていただく。 <p>※ 鍋に残った汁もぼん酢や醤油で味を調べていただくか、鍋つゆにするとよい。</p>	