



## Recipe

まいにちの発酵レシピ

# 蒸し豆腐の 発酵きのこ あんかけ

## Ingredients

豆腐 1丁 (300g)  
えのきたけ 1袋

(A)

にんにく 5g  
生姜 10g  
桜えび 大さじ3 (無添加粉末だし / 昆布だし 小さじ1)  
醤油麹 (醤油) 大さじ1と1/2  
みりん 大さじ1と1/2  
ごま油 大さじ1と1/2  
味噌 大さじ1  
片栗粉 大さじ1  
ラー油 お好みで

ニラやみつばなどをお好みで

## Directions 作り方

- ・えのきたけは根元を切り落として1cm幅くらいに切っておく。
- ・にんにくと生姜はみじん切りにしておく。

- ①(A) とえのきたけをボウルに入れてよく混ぜ、えのきたけから水分が出るまで置いておく。(5分～)
- ② 豆腐を耐熱皿にのせて置き、水けを切ってから蒸し器に入れる。
- ③ ②を豆腐の上のせて蒸す。(10～12分)