

厚揚げ豆腐の甘酒漬け

おかずよりもおつまみに

It's my favorite

撮影料理・スタイリング／kumie on
構成／naoki onishi



材料

厚揚げ豆腐 1丁

※マリネ液

醤油 大さじ2杯

甘酒 40g (市販の甘酒でもOK)

みりん 大さじ1強

果糖 大さじ1弱

料理酒 小さじ1/2

作り方

- 1、ポリ袋にマリネ液の材料を加えよくふり混ぜる。
- 2、食べやすい大きさに切り分けた厚揚げ豆腐を1に入れる。
- 3、ポリ袋の口を縛り、空気を抜いて冷蔵庫で一晩漬け込む。

甘酒の作り方

乾燥米こうじ200g、冷ましたごはん200g、ぬるま湯200mlを保温容器に入れ、50〜55℃前後を保ったまま10〜12時間保温する。(60℃を越えないように注意。ヨーグルトメーカーなどを使用するとよい。)出来上がった甘酒はミキサーで滑らかにしておく。

