

# アスパラ豆腐

金ケ崎地域名産のアスパラガスを利用したのどごしのよい豆腐です。上部のジュレが涼やかで、濃厚なアスパラの食感を堪能できる一品です。

ゴチの会（金ケ崎町）



後列左から：細目明子さん、阿部麻衣子さん、伊藤久美子さん

前列左から：小原一枝さん



お  
かわり  
レシピ

## 材料(4個分)

- A** アスパラ豆腐
- ・アスパラ細いもの……………8本
  - ・絹ごし豆腐……………100g
  - ・ゼラチン……………5g
  - ・だし汁……………50cc
  - ・塩……………少々
- B** ジュレ
- ・だし汁……………150cc
  - ・ゼラチン……………2.5g
- C** だし汁(八方だし)
- ・水……………400cc
  - ・削り節……………7g
  - ・砂糖……………8g
  - ・薄口醤油……………12.5cc
  - ・塩……………少々

## 作り方

- A** アスパラ豆腐
- ①アスパラを固めに塩茹でし、氷水で冷やします。
  - ②冷えたアスパラの先を5cmほど切って取っておき、残りは刻んでおきます。
  - ③だし汁50ccを火にかけて、ゼラチンを入れ、沸騰しないように溶かします。
  - ④ミキサーに刻んだアスパラと軽く水切りした豆腐、③を入れ攪拌します。
  - ⑤型に流し入れ、冷蔵庫で20分ほど冷やし固めます。
  - ⑥⑤が固まってきたらアスパラの先を2本ずつ並べ乗せ、冷やします。
  - ⑦⑥に**B**のジュレを流し、固めたら完成です。
- B** ジュレ
- C**のだし汁を火にかけて、ゼラチンを入れ、沸騰しないように溶かします。溶けたら粗熱を取り、冷蔵庫で固まらない程度に軽く冷やします。
- C** だし汁(八方だし)
- ①水を沸騰させて火を止め、削り節を入れて混ぜ、20～30秒おきます。
  - ②ザルにキッチンペーパーを敷き、①を濾します。
  - ③②に砂糖・薄口醤油・塩を入れてひと煮立ちさせて完成です。