

ミルク焼きごま豆腐だしチーズあんのせ



内山 智史



材料・分量(4人分)



- ・ 牛乳 500ml
- ・ 吉野くず 60g
- ・ いらごま 70g
- ・ 砂糖 30g
- ・ 塩 2g
- ・ 薄口醤油 10ml
- ・ みりん 25ml
- ・ 一番だし 150ml
- ・ **モッツアレラチーズ** . 20g
- ・ 片栗粉 5g
- ・ わさび 4g
- ・ 花穂 4本



作り方



- ① あんを作るため、水 500ml に昆布一枚入れ、60℃で沸かす。
- ② いらごまをあたりばちでする。すり終わったら、牛乳、吉野くずを入れさらにする
- ③ ②をうらごしでこす。その後両手鍋にうつし、砂糖、塩を入れて火にかける。
- ④ ③をコシが出るまで良くねりこんだら、型に入れ、氷水で冷まし固める。
- ⑤ ①から昆布を取り出し、かつお節を一掴み入れ、1 分後にこす。一番だしの素上がり。
- ⑥ 一番だし 150ml を片手鍋にうつし、チーズ 20g を溶かす。その後薄口醤油、みりんを入れ味を調える。
- ⑦ ⑥に水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑧ ④で固まった牛乳ごま豆腐を 4 等分し、片栗粉をまぶし、300℃のオーブンで片面 3~4 分で両面焼く。
- ⑨ 焼き上がった牛乳焼きごま豆腐を皿に盛り付け、上からだしチーズあんとチーズ、わさび、花穂を飾り完成。

ポイント

火を強くすることにより、くずのコシを出す。
高温のオーブンで焼くことで食感が良くなる。