



三色の胡麻豆腐

●材料● 4人分

水 1リットル×2
白胡麻 50g
黒胡麻ペースト 75g
葛粉 75g×2
塩 小さじ 1/2×2
白だれ
〔だし汁 75ml
味醂 10ml
白醤油 45ml
削り鰹 2g
柚子（黄） 1/2個

黒だれ
〔だし汁 75ml
濃口醤油 45ml
味醂 10ml
削り鰹 2g
山葵 少量
茶だれ 適量
〔当たり胡麻 50g
砂糖 大さじ 1
濃口醤油 30ml
ラー油 少量
酢 10ml
レモン汁 20ml
土生姜 20g

●作り方●

- 【白色の胡麻豆腐を作る】空鍋に白胡麻を入れ、色づけしないよう、弱火で膨らむまでゆっくり煎って冷ます。ミキサーに煎った白胡麻を入れて攪拌し、水で少しづつのばしていく。伸ばした液体の一部で葛粉を溶いてミキサーで攪拌した液体と合わせ、裏漉し器に通して鍋に入れて塩を加える。
- 【黒色の胡麻豆腐を作る】黒胡麻ペーストは色づけしないように、1リットルの水で泡立て器で混ぜながら少しづつのばしていく。伸ばした液体の一部で葛粉を溶いて、泡立て機で攪拌した液体と合わせ、裏漉し器に通して鍋に入れ塩を加える。
- 白色と黒色の胡麻豆腐は同時に火にかけて、とろみがついてきたらしっかりと練り、生地が約半量になれば、双方の鍋から1/3ずつ生地を取り、ボウルに入れて、軽く混ぜてマーブル状にして流し缶に入れる。
- 白色と黒色の胡麻豆腐の残りの生地も流し缶に入れる。
- 3つの胡麻豆腐はすべてラップを密着させてかけ、流し缶の底を氷水につけて冷やし固める。
- 白だれはだし汁、味醂、白醤油を鍋に入れて火にかけ、煮立ったら削り鰹を加えて火からおろして冷まして漉す。黒だれはだし汁、濃口醤油、味醂を入れて火にかけ、煮立ったら削り鰹を加えて火からおろして冷まして漉す。胡麻だれはすり鉢に当たり胡麻、砂糖を加えてすり混ぜ、濃口醤油を混ぜながら少しづつ加える。ラー油、酢、レモン汁を加えます。
- 三色の胡麻豆腐はそれぞれ器合わせて切り、白胡麻には白だれとみじん切りの柚子、黒胡麻には黒だれとすりおろした山葵、斑豆腐には茶だれとおろし生姜を添える