

## 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…………… 大きじ 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●

1. 【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、水で少しずつのばしていく。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。
2. 【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ずつのばしていく。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。
3. 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。
4. 白色と黒色の胡麻豆腐の残りの生地も流し缶に入れる。
5. 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。
6. 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ずつ加える。ラー油、酢、レモン汁を加えてすり混ぜる。
7. 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