◆豆腐田楽　三種◆

●材料●　4 人分

木綿豆腐 ……1 丁

赤練り味噌

- 赤だし用味噌 …… 100g
- 白味噌 ……25g
- 酒 ……75ml
- 砂糖 ……35g
- 卵黄 ……1 個

けしの実 ……少量

白練り味噌

- 白味噌 ……100g
- 酒 ……100ml
- 砂糖 ……15g
- 味醂 ……15ml
- 卵黄 ……1 個

木の芽味噌

- 白練り味噌(上記より) ……50g
- 木の芽 ……1/4 箱
- 青寄せ(下記より) ……適量
  - ほうれん草 ……1 束
  - 塩 ……小さじ 1 ＋1/2
  - 水 ……1000ml

(分量外)

塩

●作り方●

1. 青寄せを作る。ほうれん草は葉の部分をすり鉢に入れ、塩を加えて十分する。分量の水を少しずつ加えてのばす。液体状になったら裏漉しして、鍋に入れ、火にかける。沸騰したら、浮いてきた緑色のものを静かにすくい取り、布巾をかけた裏漉し器にのせて水気をきり、あおいで手早く冷ます。
2. 木綿豆腐は乾いた布巾にはさんで 30 分おき、水切りをする。
3. 赤練り味噌を作る。鍋に材料を合わせて湯煎にかけ、元の味噌の固さになるまで練り上げ、裏漉し器で漉す。
4. 白練り味噌を作る。赤練り味噌同様に練り上げて裏漉し器で漉す。
5. 木の芽味噌を作る。すり鉢に木の芽を入れてすり混ぜる。白練り味噌を加えてさらにすり混ぜる。青寄せを加えてすり混ぜた後、裏漉し器で漉す。
6. 木綿豆腐は器に合わせて 12 等分し、串を打つ。両面焼いた後、3 種類の味噌をそれぞれ塗り、赤練り味噌の上にはけしの実を散らす。味噌を塗った面を上火であぶる。
7. 焼き色がついたら、串をさしたまま器に盛り付ける。