

副食

塩麹豆腐のカナッペ



材料 [4人分]

- 木綿豆腐：1/2丁
- 塩麹：大さじ1～
- クラッカー：適量
- ミニトマト：適量
- ハーブ(チャービルやバジルなど)：適量
- ブラックペッパー：少々

作り方

1

【塩麹豆腐の作り方】木綿豆腐は1/2丁をペーパーに包み、しっかりと水切りしておきます。

2

塩麹を全体にまんべんなく塗り、ラップで包み、冷蔵庫で2～3日保存します。出てきた水分は都度捨てます。

3

表面の塩麹を優しく洗い流し、ペーパーで水気を拭き取ります。

4

【盛り付け】完成した塩麹豆腐を適当な大きさに切り、クラッカーの上に乗せます。

5

小さく切ったミニトマトとハーブを乗せ、ブラックペッパーをかけて完成です。

【ワンポイントアドバイス】

- 豆腐がチーズのような風味に！季節の野菜などお好きな具材を乗せて楽しめます♪
- 塩麹の作り方は下記ページをご参照ください。
「塩麹」のレシピ <https://caregohan.jp/recipe/detail/283>

