

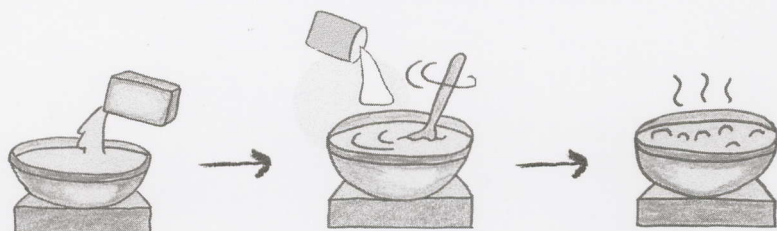
ぬちまーすで手作り豆腐

鍋にお豆腐コーナーにあるような豆腐づくり用の成分無調整豆乳とぬちまーすを入れてコトコト煮込むと、おぼろ豆腐ができます。

ぬちまーす 小さじ2 (6g)

水 50cc

豆腐屋さんの豆乳(無調整) 500ml



無調整豆乳を鍋に移して強〜中火にかけ、焦げないように混ぜます。沸騰したらアクを取り、いったん火を止めます。

ぬちまーすを水に溶かしたぬちまーす水をゆっくり加え、軽く混ぜます。再び弱火にして、かき混ぜないで3分くらい煮ます。

固まってきたら火を止め、蓋をして5分くらい蒸らします。できあがり♪

ポイント!

豆腐づくり用の成分無調整豆乳を使うこと

ポイント!

混ぜたい気持ちを我慢してね♪

スタッフの間でつくって
みましたがびっくり!
ぬちまーすだけなのに、
旨みのある味で最後まで
美味しくいただきました。

野菜やお肉を加えて
豆腐鍋にしてもGOOD!

