

つるなしあまいえんどう Next の香り白和え

<< 豆の甘さが、きな粉の香ばしさを引き立てます >>



材料 (2人分)

- ・つるなしあまいえんどう Next 10本
- ・絹ごし豆腐 1丁 = 300g
- ・きな粉 大さじ1
- ・砂糖 小さじ1/2
- ・塩 少々



作り方

- ① つるなしあまいえんどう Next は筋を取り除き、2分間塩ゆでして縦半分に割く。
- ② 絹ごし豆腐はキッチンペーパーで包んで軽く水気を取り、崩してボウルに入れる。きな粉、砂糖を加えて泡だて器で混ぜ合わせ、塩で味をととのえる。
- ③ ②を器に敷き、①のスナップエンドウを盛りつける。

※POINT

ゆでた後、莢は水にさらさないこと。