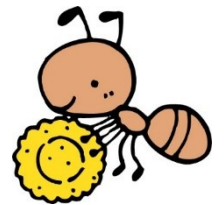




# 手作りすくい豆腐



## <材 料>

作り方4人前

無調整豆乳 1リットル にかり 15ml

☆ お好みの薬味・調味料

## <作り方>

- ① お鍋に豆乳を入れ中火にかけ、温度計を使い、75度～80度に温めます。
- ② 木べらを使い渦を巻くように焦げ付かないように火にかけ温まったらにかりを入れます。
- ③ にかりを入れたら木べらを使い渦を止めます。
- ④ ふたをして、10～20分ほどおいておきます。
- ⑤ 固まった豆腐を静かにすくって、容器に盛り付けお好みの薬味や調味料で頂きます。



## <ワンポイント>

2020年12月に4.5才児対象の食の探検隊で、搾りたての豆乳から豆腐作りをしました！  
出来立てのお豆腐は柔らかくて美味しいですよ！  
スーパーにある無調整の豆乳からも作れます。  
出来立ての温かい豆腐をご家庭で作ってみて下さいね。