



日本産・環境・安心
食の3重丸
セレクション

日本産で環境にやさしく、
安心な製品を応援します



voice 73

どうし食と農の環株式会社の
「御とうふ」を使った「明太子やっこ」を食べてみました

2015年9月2日更新

どうし食と農の環株式会社の「御とうふ(絹)」を道の駅で手に入れ、さっそく「明太子やっこ」にして食べました。
夏のビールのお供です。

「明太子やっこ」の作り方

まず、冷奴と合わせる具材をつくります。

1. 明太子の一房から中身を箸等で取り出す。
2. この明太子にきざみネギ(細かく)を加え、
3. さらにごま油を数滴加えてよく混ぜます。

そして、お皿に盛った冷奴に上記明太子ソースを多めに加える。

この明太子ソースだけでも十分ですが、お好みでしょうゆを少量かけてもいいでしょう。



会員のT.T.さん(東京都)