



白だし醤油

かつおだし・昆布だし・しいたけだし・煮干しだしに淡口醤油を合わせ、だしの美味しさを閉じ込めた醤油です。薄めて使うだけで素材の色と持ち味を引き立てて、ご家庭でも簡単にプロの味を再現できます。

S 家特製 とろうま湯豆腐 【大阪府 S 様よりレシピをいただきました】

【材料】

絹ごし豆腐	2丁
松山揚げ	1袋
だし昆布	1~2枚
白だし醤油	大さじ1~2
ねぎ	適量
料理用重層	小さじ1~2
水	適量
七味唐辛子	お好みで



【作り方】

- ① 通常の湯豆腐を作る。そこへ、白だし醤油を入れる。
- ② 沸騰寸前で重層を入れる。
- ③ 松山揚げをバリバリと割り入れる。
- ④ 弱火にして豆腐のカドがとれ、スープが乳白色になるまで約10分くらいコトコト煮込む（土鍋で作るといいです）。
- ⑤ できあがったら、柚子ポン酢、ねぎ、七味唐辛子の入った器に豆腐と揚げ、スープを入れて召し上がれ！

【ポイント】

- ・白だし醤油でスープに味つけるのがポイントです。
- ・食べた後のお楽しみ!!

スープが残れば、さらに白だし醤油、白こしょうもしくは柚子ポン酢でお好みの味に調え、そーめん、うどん、きしめんを入れて2度楽しめます。時にはスープにブロッコリー、しめじ、ベーコンを追加し、スープパスタにもできます。