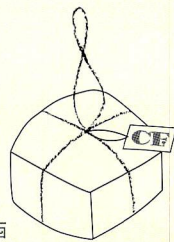


Custom 5

京のおとりよせ カスタム

コーディネート・文/KiKi 撮影/ハリ-中西



とようけ屋山本

寄せ豆腐 210円

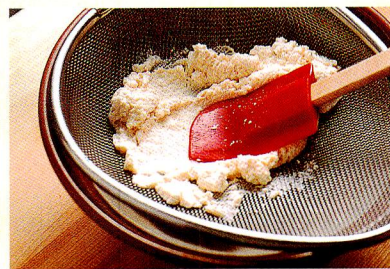
京都市上京区七本松通一条上ル滝ヶ鼻町429-5
☎075-462-1315 (FAX:075-462-1588)
発送受付 9:00~17:00/無休
<http://www.toyoukeya.co.jp>

にがりの嫌味が出ることなく、豆本来の旨味や甘みがいっそう引き立ったお豆腐が信条の、北野天満宮にほど近い名店。

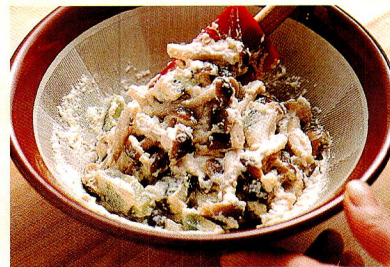
【材料(4人分)】

- 寄せ豆腐…1パック(約200g)
- 淡口しょうゆ…小さじ2(10cc)
- 砂糖…小さじ1
- みりん…小さじ1(5cc)
- 生クリーム…大さじ1(15cc)
- お好みのゆで野菜
(今回はブロッコリーを使用)

- ①豆腐はキッチンペーパーで包んで軽く重しをし、しっかり水気を取る。途中3~4回ペーパーを交換する。



- ②口当たりを一層良くするために網(ザル)で漉すか、または、すり鉢でする。調味料を全部加えてよく混ぜ合わせる。



- ③ディップソースとして、野菜にかけたり、お好みの具材と合わせて白和えにする。野菜や果物、こんにゃくなどを具にする場合、水分が出ないようにゆでたり、下味をつけるとうい。

KiKi(キキ)/フードコーディネーター

おばんざいからエスニック、スイーツまで、世界各国のダシやレシピを幅広く提案。バリマダムをコンセプトに料理教室&スローフードダイニングレストランを先頃リニューアルオープン。

町家だいど姉小路

京都市中京区姉小路通小川東入ル南側2軒目

☎075-212-1981

<http://www.machiyaidaidoko.net>



『寄せ豆腐のディップソース』

ご多聞にもれずこのワタクシモチャリラです。美味しいもん求めてあちこち回るにはチャリンコが一番の京都! 気候のいい時期は友人たちがびっくりするほど遠くまで走ります。

「とようけ屋」さん本店もそのうちのひとつ。上七軒までひとつ走り。やっぱり本店は品揃えが違います。京都豆腐の父こと山本さんにお会いできるのも楽しみです。お父さんは豆腐の話をしたら走り続けます(笑)

数あるお豆腐の中から今回選んだのは「寄せ豆腐」。よそでは「ざる豆腐」「おぼろ豆腐」とも呼ばれています。コミック「美味しんぼ」で取り上げられて一躍人気の一品になりました。

は結構手の込んだものですが、おうちで気軽につくれるレシピにしました。しかもディップソースとして楽しんでいただけますよ。KiKi流は生クリームを加えること。これによって大豆のお味がパワーアップします。今日の野菜はもひとつやなあと感じたら、量を増やしてください。今回の白和えのはじめじとキワイです。秋には柿でぜひ!

「今月のコツ」は豆腐の水切り。重しをしてしっかり切ってください。豆腐は生ものです。ゆでながら水切りをするとう安心ですね。しかも水切りもよくできます。ゆですぎではダメですよ。次号もお豆腐を使いますので忘れないでねッ。

組み合わせ次第で奥深い味になる。お豆腐はすばらしい食材です。