

62. くるみ豆腐

最上地方

材料

吉野くず	1カップ
砂糖	1カップ
くるみ(むいたもの)	1カップ
水	6カップ
(あん)	
片栗粉	大さじ1
砂糖	大さじ1
醤油	大さじ1
酒	大さじ1
水	大さじ6

用具

- 鍋
- へら
- すり鉢
- バット(20×25cm)

作り方

むきくるみをよく擦る。
くずを分量の水で溶いて、裏ごしする。

材料を全部入れ、弱火で煮詰め、へらで時々かきまわす。

とろみがかってきたら、水で濡らしたバットに流し入れる。

くるみ豆腐を切って皿に盛り、あんをかける。

あんの作り方

あんは、材料を鍋に入れ、弱火で静かにかきまわす。

とろみが出てきたら、よくかき回し、火から下ろす。

火から下ろして、大息がぬけるまで、よくかき回す。

くるみ豆腐を切って皿に盛り、あんをかける。

ポイント

くるみ豆腐は、とろみがついてきても、よくかき回す事。

応用

くるみの代わりに、ごまを使うと、ごま豆腐になる。

白ごまか、黒ごまを使い、炒ってからすり鉢でよくすりつぶす。作り方はくるみ豆腐と同じ。

精進料理に必ず使われる。

(新庄市 塩野会)

佐藤 静子