

# よこて寒天

—我が家の寒天自慢!!—

Recipe

レシピ.11

紹介者 <sup>まつした</sup> 松下 <sup>よしこ</sup> 良子さん

## ごもくかんてん 五目寒天



豆腐がポイントのお惣菜の寒天です。具沢山ですので、おかずとしてもおすすめです!

### 材料(約15人前)

- ・棒寒天…… 24g ☆ゴボウ…100g
- ・水…… 1200cc ☆シイタケ 100g
- ・砂糖…… 400g ☆ニンジン 100g
- ・しょうゆ…135cc ☆クルミ……50g
- ・木綿豆腐 400g



### 作り方

1. 寒天は細かく切って水に2~3時間つけ、ダマがなくなるまで煮溶かす。
2. 豆腐はあらかじめ手でほぐし、水気を切っておく。
3. 煮溶かした寒天に砂糖、しょうゆを入れる。
4. ③に細かく切った☆の材料を全て入れ、ゴボウ、ニンジンに火が通るまで5~6分かきまぜながら煮る。
5. 豆腐を入れ、煮立ってきたら火を止めて型に入れて冷やす。  
👉ポイント!型に入れた後は、はしで中身が均等になるように整える。

