

菰田欣也 先生の料理教室

ピン ダン シュエ ファー ドウ フー
pī dàn xuě huā dòu fū
皮蛋雪花豆腐

〈皮蛋豆腐 夏野菜と豆腐のエスプーマ〉

材 料

皮蛋…3個
蕃茄…
毛豆…
包米…
青葱…

調味料

A [豆乳 …600cc
にがり…12cc

B [大葉 …20枚
オリーブ油…50cc
塩 …小匙1/2
蒜泥 …小匙1/2
糖 …小匙1/2

作り方

- ① トマトはみじん切りにして水分を切り、青葱は小口切りにする。
- ② どうもろこしは蒸して、バラしておく。枝豆は茹でてむいておく。
- ③ 調味料Aを合わせて、エスプーマに入れて冷ましておく。
- ④ 調味料Bをミキサーにかける。
- ⑤ 器に切り分けた皮蛋、②のどうもろこし、枝豆を入れて、④のソースを加え、③のエスプーマをかけて①のトマト、青葱を飾る。