

<前菜> 鹹豆漿 (シェントウジャン)

材料 (6人分)	
無調整豆乳	600cc
鎮江香酢 (黒酢でも)	小さじ6
淡口醤油	小さじ3
干し海老 (サクラエビでも)	小さじ3
生姜	薄切り3枚
ザーサイ	30g
青ネギ	適量
パクチー (お好み)	適量
ラー油	適量
お揚げ	1センチ幅くらいのも の人数分

千切りにする

千切り

小口切り

食べやすく切る

作り方

1. 干し海老はフライパンで乾煎りして、たたいて軽くつぶしておく。同じフライパンにごま油を熱してお揚げをカリッと焼いて塩をして置いておく。
2. 器に酢小さじ1づつ、淡口醤油小さじ半分づつ、ザーサイ、桜エビを分けて入れておく。
3. 鍋に豆乳を入れて沸かし**沸騰直前**で火を止めて、②の容器に分けて注ぐ。(一つの器に100ccづつ)
4. お揚げを添え、青ネギ、パクチーをトッピングして、お好みでラー油をかけていただく。

* 作り方③でかき混ぜると固まらなくなりますが、豆乳を注いだらそのまま固まるまで待ってください。

* 豆乳は必ず無調整のものを使ってください。お豆腐が作れるという表示のあるものが失敗なくできるでしょう。

