

## きのこ春菊の白和え

合計加熱調理時間 約13分

[1人分：39kcal／食塩相当量：0.5g]

豆腐の水切りや具材の下茹でもスチコンにおまかせ。春菊の爽やかな風味ときのこの旨みにまろやかな豆腐がよく合います。



## 分量

30人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	8分	100℃
2	スチーム	-	5分	100℃

## 材料 (30人分)

木綿豆腐 (1丁を半分切る)	900g
<材料a>	
ニンジン (長さ3cmの細切り)	100g
舞茸 (小房に裂く)	150g
しめじ (小房にわけ)	150g
えのきだけ (1/3の長さに切る)	150g
春菊 (長さ3cmに切る)	400g
<材料b>	
だし汁	300cc
薄口しょうゆ	大さじ2・1/2
みりん	大さじ2・1/2
<材料c>	
すりごま：白	大さじ2・1/2
砂糖	大さじ2・1/2
薄口しょうゆ	大さじ1
味噌	大さじ1
塩	小さじ1/4

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 下ごしらえ

- ・<材料c>は混ぜ合わせる。

## 作り方

- 40mmの穴あきホテルパン1枚にクッキングペーパーを敷き、木綿豆腐を並べる。  
別の40mmの穴あきホテルパン1枚に<材料a>を入れる  
65mmの穴あきホテルパンに春菊を入れる。
- 1のホテルパンを【設定1】で予熱後、加熱する。
- 加熱開始から5分後、2の春菊のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。
- 加熱完了後、2の残りのホテルパンを取り出す。豆腐は重しをして、水切りして冷ます。
- 65mmのホテルパン1枚に<材料b>、4の<材料a>をれ、【設定2】で予熱後、加熱する。
- 加熱完了後、5のホテルパンを取り出し、ザルにあげて汁気を取る。
- フードプロセッサーに4の豆腐、<材料c>を入れてなめらかになるまで混ぜる。
- ボールに3、6、7を入れ和える。



## 調理ポイント

- ◆春菊の太い茎は半分、または十字に切って加えるとよい。
- ◆作り方7で材料と調味料をよく混ぜ合わせないと、味にムラができる。