

おうち de 満洲レシピ

Vol.19

ザーサイ白和え

ザーサイと豆腐の
相性抜群!

材料(2〜3人前)

★ザーサイ…100g

食べやすい大きさに切る。

- 木綿豆腐…1丁(200g)
- 小松菜(3cmに切る)
…50g
- 人参(細切り)…20g

A

- すりごま…大さじ1
- ごま油…小さじ1
- 塩…お好み



★マークは自家製お土産商品です。

作り方

- ①木綿豆腐は、しっかりと水切りをしておきます。
- ②小松菜と人参は、ゆでてザルにあげ、水気を切ります。
- ③ボウルに、①・②・Aを入れ、豆腐を軽くつぶしながら和えます。冷蔵庫で30分以上冷やして、味がなじんだら完成です。

レシピ考案者 東明館 店長 高橋冬樹

お土産
コーナーで
販売中!



炒め物や和え物にも
よく合います。

自家製ザーサイ [200g]

150円+税

今日もお疲れ様!

店舗スタッフ夫婦の晩酌レシピ

ザーサイ冷奴

2人前!
1丁で



簡単で
美味しい!!
乾杯♪



材料(2人前)

A

★ザーサイ(粗みじん切り)…20g

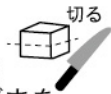
- 長ネギ(粗みじん切り)…20g
- きゅうり(細切り)…20g
- ポン酢…適量
- ごま油…小さじ1/2

- 絹豆腐…1丁
- ゆで卵(スライス)…1個
- いりごま…適量

レシピ考案者
調理部 菊川洋介

作り方

- ① ボウルに、**A**を入れて、混ぜ合わせます。
- ② 豆腐を横半分に切り、1個ずつお皿に盛ります。
- ③ 豆腐の上に、①を盛り、ゆで卵を乗せて、いりごまを振りかけて完成です。



★マークは自家製お土産商品です。

ぎょうざの満洲