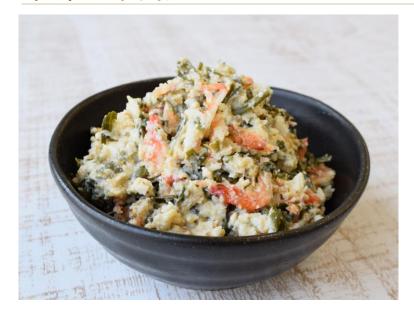
## 茶葉の白和え

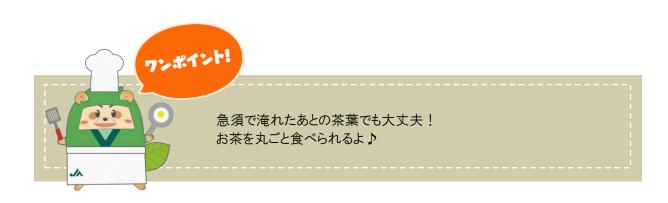


## 材料(3人分)

相ごし豆腐… 1丁干しエビ… 10g酒… 大さじ1茶葉(煮出した後のもの)… 35gA 白みそ… 大さじ2白すりごま… 大さじ2砂糖… 大さじ1塩… 少々

## 作り方

- **1** )豆腐をキッチンペーパーで包み、電子レンジで5分間加熱する。ペーパーを取り替え、重しをして水切りをしておく。
- 2) 干しエビは酒を振って戻しておく。
- **3)** すり鉢に A を入れてすり、①の豆腐を加えてすり合わせる。
- 4) 水気を切った茶葉と②の干しエビを③に加えて和えたらできあがり。









http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/