

## 素揚げ野菜に2種の味噌漬豆腐を添えた前菜

国産大豆から作った旨みの濃い寄せ豆腐を特製の味噌床で  
味わい深く熟成させた「味噌漬寄せ豆腐・贅」と  
さらに桜チップで燻製にした「味噌漬寄せ豆腐・燻」は  
チーズのようにカナッペにしたりバケットに合わせても◎

### ◆材料 (2人前)

味噌漬寄せ豆腐 贅・燻…各1/2パック  
ズッキーニ・山芋・蓮根・南瓜などお好みで  
白ごま・黒ごま

- ①1cmの厚さにスライスした野菜を160℃の中温でかりっと  
素揚げにし、油をきって器に盛り付ける。
- ②お好みでそれぞれの野菜に「贅」と「燻」をトッピングし、  
最後に白ごま・黒ごまをかける。

- ◆いろいろなお野菜でどうぞ。また生野菜や茹で野菜に添えても。
- ◆お好みで刻み海苔、刻み大葉、白髪ねぎを乗せても美味しいです。

## 「贅」のアボカド和え

### ◆材料 (4人前)

味噌漬寄せ豆腐「贅」…1/2パック レモン汁…大さじ2  
アボカド…1個 黒胡椒…適宜

- ①アボカドを縦半分にして種を取り、皮をむいてサイコロ切にし  
レモン汁大さじ1をかける。
- ②味噌漬寄せ豆腐「贅」をよく練って①と残りのレモン汁で和え、  
黒胡椒をかけて仕上げる。

銀座若菜 本店

☎0120-54-5611 tel:03-3573-5456 fax:03-3573-5458

〒104-0061東京都中央区銀座 7-5-14

<http://www.ginzawakana.com>



とうふ味噌漬  
とうふ味噌漬  
燻 贅

GINZA WAKANA