

豆腐白玉団子のごまソースかけ

白玉粉に豆腐を加え、水を加えずに豆腐の水分だけで白玉だんごを作ると、ぽわ~んとやわらかい白玉団子ができます。

不思議なことに、豆腐白玉団子は時間が経っても、冷蔵庫で保存しても固くならないのです。きな粉砂糖をかけて食べるのもおすすめです。

材料（4人分）

絹ごし豆腐・・・・・・・・・・200g

白玉粉・・・・・・・・・・120g

〈白ごまソース〉

白練りごま・・・・・・・・・・30g

湯・・・・・・・・・・大さじ1

砂糖・・・・・・・・・・25g

塩・・・・・・・・・・少々

スライスアーモンド・・・・・・15g



作り方

- ① 小鍋に、練りごま・湯・砂糖・塩を入れて、混ぜながら加熱し、ごまソースを作る。
- ② アーモンドスライスを、から煎りしておく。
- ③ 白玉粉に豆腐を加えながら、なめらかになるまで混ぜ、耳たぶくらいの硬さにする。
- ④ 一口大にまるめ、ゆでて、水洗いし、水気を切る。
- ⑤ ごまソースをかけ、アーモンドスライスを散らす。

トマトのワイン煮

さわやかな酸味が心地よいおしゃれなデザートです。

材料（4人分）

プチトマト・・・・・・・・・・20粒

B { 砂糖・・・・・・・・・・大さじ3
赤ワイン・・・・・・・・・・50ml
水・・・・・・・・・・大さじ1



作り方

- ① プチトマトのヘタを取り、熱湯に1~2秒入れて、氷水にとり、皮をむく。
- ② 鍋にAを合わせて煮立て、①を入れたら、ひと煮立ちさせて火を止める。
- ③ 冷凍庫で冷やしておいたボールに入れ、ボールの底を氷水につけて冷やす。