

豆腐の味噌漬け

●材料● 4人分

絹こし豆腐 …………… 1丁

味噌床

〔 もろみ味噌 …………… 300g

〔 白味噌 …………… 100g

●作り方●

1. 絹漉し豆腐は布巾を敷いたバットの上に並べ、上からも布巾をかぶせ、バットをのせて軽い重しをし、約 30 分おいて水きりをする。
2. ボウルにもろみ味噌、白味噌を混ぜ合わせる。
3. バットに合わせた味噌を敷き、ガーゼの上に水きりした豆腐を並べ、上からもガーゼをかぶせ、味噌を上からかけ、1 日漬ける。
4. 豆腐を取り出し、味噌床を混ぜ、豆腐を漬け直し、1 日おく。豆腐を漬けては味噌を混ぜて漬け直す作業を約 7 日間繰り返す。

(ここでは、豆腐を味噌床に 7 日間漬けましたが、漬ける日数は味のお好みで調整してください。)