

初期

豆腐ペースト



必要なもの

豆腐（絹でも木綿でもOK）



湯またはだし汁（必要に応じて）



だしのとり方の詳細は
【だしのとり方】へ！

作り方

1 豆腐は3cm角に切る。



2 鍋に湯を沸騰させて①の豆腐をゆでる。



3 ざる等にあげる。



4 熱いうちにすりこぎ等ですりつぶす。



5 水分が足らなければ、すりつぶした豆腐にだし汁（ゆで汁または湯でもOK）を少しずつ加えてポタージュ状になるようにのばす。



絹ごし豆腐は水分量多い
ので、足さなくてOK！

できあがい！

