



ピーナッツ豆腐

ちょっと一言!

生のピーナッツは量販店などにはなかなか売っておらず、手作りの味は絶品です。是非、落花生を栽培するところから挑戦してみたいと思います。

作り方

【準備】

掘り上げた殻つき落花生は新聞紙に広げ、天日で2週間程度乾かす。カラカラと音がするくらい乾いたら網袋に入れて日陰で保管し、必ず加熱して食べる。(1年以上保存可)

- ① 乾燥させた生落花生の殻をむき、中の実を軽く洗う。甘皮をつけたまま一晩水につけてふやかし、甘皮を取り除く。
- ② ①と水600ccをミキサーにかけ、木綿の搾り袋に入れて搾る。
- ③ 鍋に②の搾り汁とくず粉、砂糖を入れ、ダマにならないように混ぜて溶かす。
- ④ 鍋を火にかけ、とろ火から中火で煮詰める。鍋の底にくず粉がたまらないように全体をよく混ぜ、とろりとなってから1分から2分よく練る。
- ⑤ 水で軽く濡らした型に流し込み、冷蔵庫で1時間程度冷やし固める。
- ⑥ 固まったら適当な大きさに切り分けていただく。
※おろししょうが、小口切りしたネギを添え、醤油またはゆずみそをかけるのがおすすめ。

レシピを作った団体・人
山陽小野田市生改連

材料(6人分)

生落花生(ピーナッツ) 150g
水 600cc
くず粉 60g
砂糖 ひとつまみ
薬味等 適量
(しょうが、ネギ、しょうゆ、ゆずみそ)

【使用するもの】

ミキサーまたはフードプロセッサー
木綿の搾り袋
型(バット等)