



Tofu mayonnaise

豆腐マヨネーズ



【材料】約 100ml 分

おいしい豆腐（絹でも木綿でも）	1 丁 300g の 1/4
米酢	大さじ 1
レモン汁	大さじ 1
コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1/3
アサクラ EVO	大さじ 2
新玉ねぎ	
（お好み・動画は約 15g 使用）	少々
にんにく（お好み）	スライス 3 枚

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.197（ダイジェスト）
vol.104（フルレクチャー）

【作り方】

※豆腐は木綿でも絹でも OK。仕上りの柔らかさが木綿ならもったり、絹ならソース風になります

- 1) 豆腐（豆腐容器内の水はなるべく入れないようにする）とその他の材料を全部ブレンダーに入れる
- 2) ブレンダーでトロトロにする。

玉ねぎとにんにくの舌触りがなくなり全体がムース状になるまで回す

- 3) 全体がよく混ざったら味をみて、その味によって加えた調味料で好みの味に調整する

※写真ココットに入ったマヨネーズ上はプレーン、下はフェネルの葉入り

（じゃがいもサラダ）

- ・蒸した（または茹でた）じゃがいも（大 1 個）の皮をむきボウルに入れつぶし、きゅうり半分をスライスし塩もみしたものの水けを絞り加え、ハムは適当に切ったものも加え豆腐マヨネーズ（ティースプーン山盛り 3 杯）を入れ全体をよく混ぜる

※マヨネーズは豆腐使用の為、冷蔵庫に入れ 4～5 日以内に使い切る