



Caprese di Tofu

豆腐のカプレーゼ



【材料】2～3 名分

豆腐（木綿でも絹ごしでも）	1 丁
塩	小さじ 1
（豆腐 400g の場合）	
ミニトマト	5 粒
※塩漬けケッパー	15 粒
※アサクラ EVO	大さじ 2～
バジルの葉	適宜
※野生のオレガノ	少々

※印はアサクラアイテム

※塩はアサクラおすすめの

コンチェントラートデルマーレ

【つくり方】

- 1) 豆腐を水切りする
リードクッキングペーパー（分厚く吸水力がよい）2枚に豆腐をくるみざるの上などに置き水が下から落ちるようにする（冷蔵庫で2時間程度一水切りがしっかりしてあればあるほどチーズっぽくできる）
- 2) 塩漬けケッパーはさっと洗い流して（またはそのままでも）よくしぼって細かく刻む
- 3) ミニトマトも粗みじん切りにする
- 4) ミニトマトとケッパーをボールに入れ EVO を大さじ 1 程度入れて混ぜて冷やしておく
20-30 分そのままにしておくことでケッパーの塩が自然に抜けてソース全体に塩味が回る
- 5) 豆腐は一度リードクッキングペーパーを外し（1 時間以上経ったら）分量のコンチェントを全面にまぶし
新しいペーパーでまた包みなおしさらに水切りと塩分を豆腐に染み込ませる（30 分以上）
- 6) 水切りが完了したら（お好きな硬さ加減）皿を用意し、豆腐を手で割るかナイフでお好きな大きさにカットする
- 7) 上から先ほどのソースを回しがけし、
バジルの葉と野生のオレガノをあしらう
（上の盛り付けの豆腐は水切りの半丁分）

（残りの半丁の盛り付け例）

右／豆腐を厚めにスライスし、完熟トマトと交互に並べ

上から EVO とコンチェントラートデルマーレ、野生のオレガノを散らす

