

お家にあるもので！


まっはししゅうたろ

家事えもんこと松橋周太呂の簡単！アレンジレシピ

使いまわしできる“和風トマトソース”が決め手

トマトの赤い冷奴

<材料> 2~3人前

豆腐	絹ごし	
しそ	2枚	
ミョウガ	1個ほど	
揚げ玉（天かす）	適量	
コーヒーミルク	1個	

和風トマトソース

トマト缶	1缶（400g）
白だし（めんつゆでも可）	100cc
すりごま	大さじ4~5（たっぷり）
エキストラバージンオイル	大さじ1
塩	少々
粗挽きコショウ	少々



作り方

- ①まず**和風トマトソース**を作ります、トマト缶（カットでもホールでもOK!）と、白だしを入れミキサーにかけます。
☆ミキサーがお家に無いという方は！**秘密道具！キッチンバサミ**を使います！
トマト缶の中に清潔なキッチンバサミを直接突っ込んで缶の中でチョキチョキ動かしてトマトをみじん切りに！これをボールに入れ、すりごま、オリーブオイル、塩、粗挽きコショウ（お子様はなくてもOK!）を混ぜれば完成。
- ②豆腐を盛り付けます。ここで**秘密道具！スプーン**を使います！
スプーンでアイスクリームのようにすくって盛り付けます、スプーンですくうとオシャレに盛り付けられるだけじゃなく、断面がざらりとしてソースの味が絡みやすく安い豆腐でも美味しく感じられます。
- ③仕上げに、味をマイルドにしてくれて見た目にもキレイになるコーヒーミルクを回しかけ、揚げ玉を散らし、千切りのミョウガと細切りのしそを盛り付けて完成。

和風トマトスープのアレンジ！

冷たいまま → サラダのレッシング | お刺身にかけてカルパッチョ | そうめん、うどん、そばつゆ

しゃぶしゃぶのつけダレ | 冷製パスタにかけて

レンジや鍋で温めて → 温かいうどん、そば、そうめん | 角切り野菜と煮込んで和風ミネストローネ

このソースがあればアレンジが効くので楽チン！全部安い食材なので是非お試しください！