

# 夏の我が家の自慢レシピ

あぐれっしゅ日高中央



©torezou

料理名

おつまみ冷やし汁

ニックネーム

※任意記入

オコちゃん

材料(4人分)

- きゅうり(わ) 〇〇 4本
- みょうが 〇〇 5コ
- 大葉 〇〇 6枚
- オクラ 〇〇 2本
- 豆腐 〇〇 1丁
- ネギ 〇〇 1本
- ささ身 〇〇 60g
- すりゴマ 〇〇 大6
- みずだし 〇〇 大4
- 塩 〇〇 少々

作り方(調理時間 25分)

- ① きゅうりは少し皮をむき縦半分にして種を取り除きスライサーでカットし塩をふっておく。
- ② みょうが3コ、オクラ、ネギは輪切り、残りのみょうが、大葉は線切りにする。
- ③ ささ身は湯でて手で裂く。
- ④ ボウルに、きゅうり、みょうが、ネギを入れて、氷気を良く絞りよく揉み込んでおく。
- ⑤ ④に味噌とゴマを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ⑥ 豆腐はキッチンペーパーで包んで氷を切ったものを8等分にして軽く混ぜる。
- ⑦ 小皿に盛り、ささ身、みょうが、大葉、オクラを乗せて出来上がりです。

思い出・エピソード

冷やし汁に初めて、ささ身、豆腐を入れてみました。最初は、酒のつまみ、後に冷やし汁として食べます。夫に「おいしい？」と聞いたら「冷やし汁だよ」と、あやうく答えていました。自分としては、「おしよれたチヤ〜」と思っていたのにネ。

