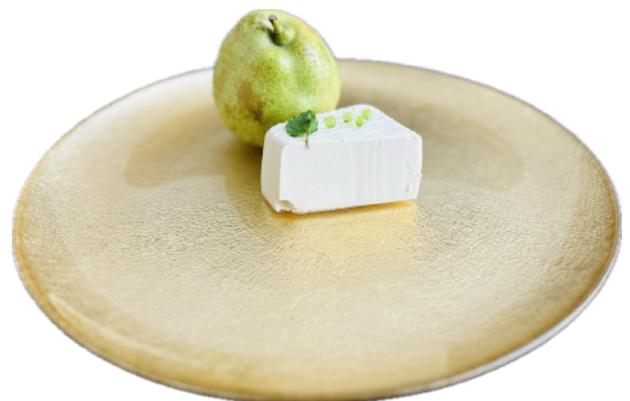




秋は洋梨が美味しい季節ですね。グリルした洋梨の甘味と香ばしい風味が、きぬごし豆腐と相性抜群です。この秋はぜひ、ワサビパールを添えた「洋梨ときぬごし豆腐のサラダ」をお試しく下さい。

材料

- 染野屋きぬごし豆腐 (一丁)
- 洋梨 (1/2個)
- ベビーリーフミックス (20g)
- バルサミコ酢 (大さじ1)
- フレッシュミント (適量)
- わさビーズ (適量)



レシピ

1. 洋梨を 12 等分にカットする。



2. カットした洋梨の両面をグリルする。



3. 絹ごし豆腐をスライスする。

4. 皿にベビーリーフ、豆腐、グリルした洋梨を盛りつける。

5. バルサミコ酢をまわしかけ、お好みでわさびペース、もしくは、わさびを添えて。

若いCavaと合わせてお楽しみ下さい。

