

ちばの直売所フェア10回記念「10」が絡んだレシピコンテスト 入賞作品

豆腐のコロコロサラダ



【レシピ提供：原 真智子さん】



材料 (4人分)

- 絹とうふ 1丁
- ミニトマト 6個
- セロリ 100g
- 塩麴 大さじ1

作り方

- ①しっかり水切りした豆腐に塩麴を塗り、半日以上置いて10mm角に切る。(時間がない場合は、1時間程度でもよい)
- ②ミニトマトを縦1/4に切る。
- ③セロリを10mm長さに切る。
- ④彩りよく皿に盛り付ける。



千葉県マスコットキャラクター「チーバくん」

一口メモ

塩麴の旨味で、豆腐がチーズのような味に仕上がります。

ちばの食材のことなら
ココにアクセス!

教えてちばの恵み

検索



発行：千葉県農林水産部 流通販売課 平成29年2月