

<材料>

無調整豆乳 500ml
にがり 小さじ1と1/4

【薬味】

ねぎ、生姜、わさび 適量
いくら お好みで

<作り方>

1. 土鍋に無調整豆乳を入れて弱火にかけ、
木べらで静かにかき混ぜながら加熱する。
2. 65℃～70℃になれば、にがりを加え、
木べらで2～3回ほど静かにかき混ぜる。
3. 蓋をして20分ほど置く。
4. 器に豆腐を盛り、お好みで薬味を添える。

