

# 豆腐のひじき寒天サンド



## 材 料 (2人分)

- 豆腐 200g
- ひじき 4g
- 寒天 1g
- だしの素 小さじ1
- しょうゆ 小さじ3
- 水 180cc
- 塩 1g
- レモン汁 小さじ4

## 作り方

1. ひじきは水で戻し、軽く水を切っておく。
2. 鍋に寒天を入れ、完全に溶けるまで沸騰を続け、だしの素を溶かし塩を加え、ひじきを加える。
3. 豆腐は1人分100gを半分の50gずつに分ける。
4. 型に、半分にした豆腐の片方を入れ、②を流し入れ、冷やし固める。この時、寒天液を小さじ2ほど残し、固まったものの上に入れ、残りの豆腐を入れ固める。
5. レモン汁としょうゆを混ぜたものをかけて出来上がり。

## ポイント

酸っぱい味が苦手な人は、ぽん酢で召し上がって下さい。