豆腐の田楽



材料	(2人分)
木綿豆腐	1丁
赤みそ	大さじ1
みりん	大さじ2
砂糖	小さじ1/2
練り辛子	適量

作り方

1. 豆腐はペーパータオルで包んで重石をし、20分ほどおく。
2. (1)の豆腐を縦4等分に切り、竹串をさす。
3. 小さめの器に赤みそ、みりん、砂糖を入れてよく混ぜる。
4. 両面焼グリルは(上火、下火強)で3分予熱して(3)を入れ、(上火、下火強)で3分ほど焼く。
5. グリルを引き出し、(3)の合わせみそを刷毛などでぬり、再び戻して(上火、下火強)で3分ほど焼く。
6. こんがり焼けたら、器に盛り、練り辛子を添える。

本場名古屋に倣(なら)うなら、みそは赤みそ、または八丁みそ。淡白な豆腐にコクが増していくらでも食べられそう

グリルで焼いたら、竹串が焦げてしまったという経験はありませんか。こうした失敗を防ぐには、竹串を使う数時間前から水に浸しておく、または竹串の露出部分にアルミホイルを巻いて焼くのがおすすめです。

監修 井澤由美子