

# りんごシロップを使ったレシピ～2～

## 豆腐のコールスロー

- キャベツ ……適宜  
 にんじん ……適宜  
 豆腐 ……適宜  
 A イタリアントレッツィンダ(＊1)・適宜  
 りんごシロップ……適宜



＊塩を振った野菜の水分をしっかりと切ったものに、Aを混ぜる

＊1 万能イタリアントレッツィンダの作り方は次ページ

※キャベツ(荒みじん切りの塩もみしたもの)・セロリ(葉の部分)のみじん切りにリンゴシロップ・マヨネーズ・サウザン

ドレッシングを好みで和えると、

簡単絶品コールスローになります！



- ⇒ 美味しい〜
- ＊ お好みの茹で野菜でいただく
- ＊ 材料をすり鉢でよくすり、

- 材料
- 絹豆腐 練りゴマ すりゴマ
  - だし醤油 りんごシロップ

## 豆腐の胡麻和え

## 万能イタリアントレッツィンダ

材料

- A
- 白ワインビネガー 150cc 白ワイン(辛口) 150cc
  - 白粒胡椒 5〜6粒 ローリエ 1枚
  - にんにく(軽くつぶす) 1/2かけ タカノツメ 1本
  - たまねぎ 中 1/4個 E.V.オリーブ油 1リットル

1) Aの材料をすべて鍋に入れ火にかいけ、1度沸騰したら弱火にして5〜6分煮てそのまま冷やす。

2) 冷ました1)を漉し、スライスしたたまねぎ(塩を振り、その後水分をしっかりと切る)を加え、ミキサーにかいけ、オリーブ油を少しずついれ、乳化(半透明なとろーんとした状態)したら、冷蔵庫で保存する。  
 (10日間は保存可能)