

# ブルーベリーの辛子酢味噌

調理時間：約 15 分



## 材料 (4 人分)

■玉味噌	
白味噌	200g
酒	60cc
みりん	60cc
卵黄	2 個分
■辛子酢味噌	
玉味噌	100g
溶き辛子	大さじ 1
レモン汁	大さじ 1
ブルーベリー	20 個
■仕上げ	
バケット (スライス)	4 枚
ブルーベリー (4 等分)	2 個

## 作り方

- 1 【玉味噌】 酒、みりんを火にかけ、アルコールをとばす。白味噌の中に注ぎ、練る (弱火～中火)。※鍋底がこげないようにまんべんなく。
- 2 4～5分したら、溶いた卵黄を入れ、再度練り上げ (弱火)、仕上げる。
- 3 【辛子酢味噌】 辛子酢味噌の調味料を混ぜ合わせる。そこにブルーベリーをつぶしながら入れ、混ぜる。
- 4 バケットに辛子酢味噌を塗り、天火でローストする (オーブントースターで焼く)。
- 5 最後に、生の飾り用ブルーベリーをトッピングする。

### Point

ブルーベリーの甘みと酸味を活かした味噌ジャムです。  
 \*ブルーベリーを包丁で切らずに、手でつぶして入れ、果汁を味噌に移します。  
 \*つぶして焼いたり、生をトッピングしたりすることで、違うブルーベリーの食感を楽しめます。

# ベリー類の白和え

調理時間：約 10 分

## 材料 (4 人分)

絹豆腐	2 丁
■和え衣	
白味噌ペースト	大さじ 2
薄口醤油	小さじ 1
きび砂糖	小さじ 1
塩	1 つまみ
松の実	
ラズベリー	8 個
ブルーベリー	10 個
■仕上げ	
ブルーベリー (4 等分)	4 個

## 作り方

- 1 絹豆腐をもめんで包み重石をして、2～3時間おして水分を抜く。
- 2 調味料を混ぜ合わせ和え衣を作る。
- 3 松の実をローストして香ばしさを出す。
- 4 ラズベリーをちぎり、ブルーベリーを半分に切る。1. 2. 3に入れて混ぜる。
- 5 器に盛り、ブルーベリーをトッピングする。

### Point

ちょっと変わったフルーツでの白和え

- \*前菜として、シャンパンにも合います。
- \*ブルーベリーをあまり小さく切らず口の中で潰しながら食べるのが美味!

