



ブルーベリーとヨーグルトのお豆腐

調理時間：約 30 分



材料 (20 人分)

■豆腐

プレーンヨーグルト	450g
牛乳	540cc
吉野くず	120g
砂糖	大さじ 5
塩	少々
ブルーベリー	200g

■ソース

ブルーベリー	100g
砂糖	200g
レモン汁	大さじ 1/2

■仕上げ

飾り用ブルーベリー	適量
ピーナッツ	適量
ミント	適量

■レモン蜜

砂糖	100g
水	200cc
レモンライス	3 枚

作り方

- 1 牛乳と吉野くずを合わせておく。
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。
- 2 ソースのブルーベリーと砂糖を合せつづしながら弱火にかけて全体がなじんだら濾してレモン汁を加え冷ます。
- 3 レモンみつの砂糖と水を合せ火にかけて一割程度煮ついたらレモンスライスを加えて冷ます。
- 4 豆腐用のプレーンヨーグルト、砂糖、塩と①を合せダマにならないように7～8分練る。半分に切ったブルーベリーを加えてさっと混ぜる。
- 5 ④を流し缶に流して②を適量加えて串でなじませて、冷蔵庫で冷やし固める。
- 6 ⑤を切り出して器に盛りブルーベリーを飾り、ピーナッツとミントを飾りレモンみつを適量注ぐ。