

名前: 本藤 房子 @ HONDO料理教室

調理時間:約15分 分量:4人分

おふくろの味「白和え」を、2つのチーズでアレンジ。



Point

根菜類とハムを加えたものに、クリームチーズ&ブルーチーズの変わり種で白和えに。冬野菜の出回る時期であれば根菜類も豊富なので、カンタンに作れると思い考案しました。

調理のコツ

豆腐は、絹ごしを使ってひと手間省き、材料を切る大きさを統一して見た目をかわいくします。

材料

ハム(塊) 120g
 リンゴ小 1/4個
 サツマイモ 80g
 絹ごし豆腐 1/4丁
 ニンジン 80g
 クリームチーズ 50g
 ブルーチーズ 50g

レンコン 80g
 砂糖 大さじ1
 ブロッコリー 4房
 胡椒 少々
 塩 小さじ1
 酢 小さじ1
 オイル 小さじ1

手順

- ① 絹ごし豆腐は、ペーパーで水気を切る。
- ② ボウルに【1】、クリームチーズ、ブルーチーズ、砂糖を入れ、ハンドミキサーでなめらかにする。
- ③ ハムは1.5cmのサイコロ型に切り、リンゴはハムの大きさに合わせて切り、塩水に入れザルにあげておく。
- ④ サツマイモ、ニンジン、レンコン、ブロッコリー、リンゴをハムの大きさに切る。
- ⑤ 鍋に水を入れ、塩、酢、オイル各小さじ1を加え、ニンジン、サツマイモを茹でる。
- ⑥ 【5】に火が通る前に、レンコン、ブロッコリーを加えて茹で、ザルにあげておく。
- ⑦ 【6】が冷めたら器に盛り、【2】の衣をのせ、胡椒を好みで振って完成。

このレシピに合うワインは… カベルネ・ソーヴィニヨン (秋にオススメ)

ブルーチーズを白和え種と合わせることで、カベルネ・ソーヴィニヨンと相性の良い味に。青カビが豆腐の淡白さを消すとともにボリュームを演出。根菜との相性もバッチリです。

