



【材料】（4人分）

ブロッコリー	1株（200g）	
木綿豆腐	1/2丁（150g）	
A {	酢	小さじ2
	ごま油	小さじ1
	塩	小さじ1/2

【作り方】

- ①ブロッコリーはつぼみの部分と茎に切り分け、つぼみは小房に分け、茎は小さめの乱切りにする。塩少々（材料外）を加えた熱湯でかために茹で、ザルに上げて茹で汁を切る。
- ②豆腐は4等分に切り、それぞれペーパータオルに包んで水気を切る。
- ③ボウルに豆腐を入れ、手で握るようにつぶし、Aを混ぜる。ブロッコリーを加えてざっと和える。