

## 食べてみんなかなあ 郡上の味（ごごみの白和え）



### ごごみの白和えの材料（4人分）

ごごみ	20本
だし汁	300cc
豆腐	1/8丁
ごま	小さじ2
砂糖	小さじ2
白しょうゆ	小さじ1

1. 沸騰したお湯にごごみを入れ、色が変わる程度にさっと茹で、ざるにあげ水につけます。
2. だし汁が沸騰したら、湯がいたごごみを入れて、ひと煮たちさせます。
3. だし汁に浸けたまま、ごごみを冷まします。  
(ボールに水をはり、鍋を入れる。何回か繰り返すと、早く冷ますことができます。)
4. 豆腐は、キッチンペーパーで包み、電子レンジで30秒ほど温めて、水きりをします。
5. すり鉢に、ごま小さじ2を入れてよくすりませます。
6. 水きりした豆腐を適当な大きさにちぎりすり鉢に入れ滑らかになるようによくすりませます。
7. 砂糖小さじ2、白しょうゆ小さじ1を入れよくすりませます。
8. 冷ましておいたごごみを絞り白和えのたねとあわせ混ぜます。

### ★ワンポイント

・ごごみをだし汁でひと煮たちさせて、冷ますとだしがしみておいしく頂けます。