

## 秋なすと冷奴の白ごま山椒だれ



山椒と柚子が香るごまだれは日本酒や焼酎にぴったり！  
和の万能だれとしてお通しやお刺身などにも。

### 材料（4人分）

#### ●白ごま山椒だれ

白炒りごま…7.5g

GABAN® 柚子フレーク…1.5g

GABAN® 高知県産・仁淀川山椒ホール  
…0.5g

塩…1.5g

Huilurie CROIX VERTE  
グレープシードオイル…15ml

絹ごし豆腐…300g

なす（中～大サイズ）…1本

芽ねぎ…適量

### レシピ（所要時間：20分）

- ① ブレンダーに白ごま、柚子フレーク、仁淀川山椒、塩を入れて全体が粉末状になるまで混ぜる。
- ② ①をボウルに入れ、グレープシードオイル（またはサラダ油など）を少しずつ入れて混ぜる。
- ③ なすはオーブンで焼いて氷水で冷やして皮をむき、粗めに裂く。
- ④ 豆腐は軽く水きりし、厚さ1cmに切る。
- ⑤ 器に④、③を盛りつけ、②をかけ、芽ねぎを散らす。