

## 豆腐のタルタルソース

<材料 大人 4人分>

木綿豆腐 小 1/2 個  
玉葱 1/4 個  
マヨネーズ 大さじ 2  
粉チーズ 大さじ 1  
塩 少々  
しょうゆ 少々  
パセリ お好みで  
(乾燥でも)

<<作り方>>

- ① 豆腐は茹でて、水気を切る
- ② 玉葱はみじん切りにし、軽く茹で、水気をしぼる。
- ③ ボウルに豆腐を入れ、泡だて器でつぶし、材料をすべて入れ、混ぜて出来上がり！！  
ミルサー等がある場合使うことで、豆腐がなめらかに仕上がります。

## キャロットケーキ

<材料 6個分>

薄力粉 90g  
ベーキング 4g  
パウダー  
人参 80g  
卵 1個  
砂糖 80g  
有塩バター 70g

<<作り方>>

- ① 薄力粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるっておく
- ② 人参は皮をむき、すりおろす
- ③ バターはレンジで溶かす
- ④ ボウルにバター、溶いた卵、砂糖を加え、泡だて器でよく混ぜる
- ⑤ ④に①の粉、人参を加え、ゴムべらで粉っぽさがなくなるまで、混ぜる
- ⑥ カップに流しこみ、170℃に温めておいたオーブンで15分～20分焼く  
竹串をさして、生地がついてこなければ出来上がり！！