

麻婆豆腐

材料(6人分)

- ・ 木綿豆腐 2丁
- ・ 豚ばら肉 100g
- ・ にんにく 2かけ
- ・ ねぎ
- ・ 粉唐辛子(一味唐辛子)
- ・ 生姜
- ・ 片栗粉
- ・ 醤油
- ・ 砂糖
- ・ ごま油

作り方

- 1 豆腐は水気をきり、一口大に切る。豚肉は細かく切り、たたいてさらに細かくする。にんにくはたたいてつぶし、細かく切る。生姜はみじん切り、ねぎは小口切りにする。
- 2 油でにんにく、しょうが、豚肉を炒める。
- 3 醤油を鍋のまわりから入れ、味をからめる。そこにとうふを入れる。
- 4 スープかお湯を入れ味をつけ、ねぎを入れて煮こむ。
- 5 片栗粉でとろみをつけ、ごま油をふりかける。

