

食材2つだけ!

豆腐

×

豚ひき肉



調理時間

15分

15分で専門店の味わりに

## 麻婆豆腐

材料 (2人分)

絹ごし豆腐 …… 2/3丁(200g)

豚ひき肉 …… 100g

にんにくチューブ …… 小さじ1/2

豆板醤 …… 小さじ1/2

○鶏ガラスープの素(顆粒)  
…………… 小さじ1

○味噌 …… 小さじ1

○しょうゆ …… 大さじ1と1/2

○酒 …… 大さじ1

●片栗粉 …… 大さじ1

●水 …… 大さじ2

ごま油 …… 大さじ1

### 1 材料を切る

豆腐は2cmのさいの目切りにする。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで2分加熱し、水分を切る。

### 2 炒める

フライパンにごま油とにんにく、豆板醤を入れて弱火にかけ、香りが出るまで炒める。中火にしてひき肉を加え、色が変わったら○と水1800ml(分量外)を入れて煮立てる。

### 3 仕上げ

豆腐を入れて2分煮る。ボウルに●を混ぜ合わせて煮立ったところに回し入れ、全体をかき混ぜる。とろみがついたら火を止める。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索