

# 麻婆豆腐



## 材料（3人分）

便利とうふ	300g
豚ひき肉	100g
青ネギ	1/2本
にんにく	1かけ
しょうが	1かけ
豆板醤	小さじ1
甜麺醤	大さじ1
水	200cc
酒	大さじ1
醤油	大さじ1
鶏ガラスープの素	小さじ1
砂糖	小さじ1
水溶き片栗粉	大さじ1



煮立たせる際、蓋をして蒸し焼きにすれば、豆腐の解凍スピードが早まり時短になります



お好みで糸唐辛子をトッピングしてください

## 作り方

- ① ネギは輪切り、にんにく・しょうがはみじん切りにする。
- ② 油を引いたフライパンに豚ひき肉、にんにく、しょうがを炒める。
- ③ ひき肉の色が変わってきたら、豆板醤と甜麺醤を入れて炒める。
- ④ 残りの調味料と分量の水、凍ったままの便利とうふを入れて煮立たせる。
- ⑤ 煮立った後、火を弱火にして、水溶き片栗粉を回してとろみを付ける。
- ⑥ 火を止めてネギを加えて軽く混ぜて出来上がり。

## このレシピに合う商品（豆腐サイズ）



株式会社 マメックス

MAMEX FOODS