

味付けは
これだけ!



しょうが味

●材料(4人分)

- サイボク焼肉のたれ(しょうが焼) : 1/3本 (70g)
- 豚挽肉(赤身) : 150g
- 豆腐 : 1丁
- 長ねぎ : 1/2本
- スープ(水でも可) : 100cc
- 万能ねぎ : 適量

辛味はないので
お子様も、安心
して頂けます!
お好みで豆板醤を
加えてもOK♥



香りたつ麻婆豆腐

(調理時間 : 15分)

●作り方

- ① 豆腐は水切りをして、長ねぎはみじん切りにしておく。
 - ② フライパンにサラダ油(大さじ1)を熱し、長ネギを炒め香りが出たら豚挽肉を炒める。
 - ③ 挽肉がパラパラに炒められたら、焼肉のたれとスープを入れ煮立てる。
 - ④ 角切りにした豆腐を入れ、温まったら水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、小口切りの万能ねぎを散らす。
- ※ 豆腐を入れた後は、混ぜすぎないように注意。