

麻婆豆腐



材料：作りやすい量（4人分）

木綿豆腐-----	1丁（400g）	A：豆板醤-----	小さじ2
豚ひき肉-----	200g	豆鼓（みじん切り）-----	大さじ1
ねぎ（みじん切り）-----	1/2本	にんにく（みじん切り）---	1片
片栗粉（同量の水で溶く）-----	小さじ2	しょうが（みじん切り）---	1片
サラダ油・ごま油-----	各適量		
		B：紹興酒（日本酒でも）-----	大さじ1
		甜麵醬-----	大さじ1
		しょうゆ-----	小さじ2
		鶏がらスープの素-----	小さじ1
		水-----	200ml

作り方：

1. 豆腐は2cm角に切り、ザルに上げて水気を切る。
2. フライパンを中火にかけ、サラダ油適量を熱し、ひき肉を色が変わるまで炒める。
3. Aを加え、香りがでるまで炒める。
4. Bと豆腐、ねぎを加え、味がなじむまで5分ほど煮る。
5. 水溶き片栗粉でとろみをつける。
6. 火を止め、ごま油少々を回しがけて香りをつける。