

和風マーボー豆腐

材料

木綿豆腐	1丁
小ねぎ	30g
鶏ミンチ	150g
しょうが	1かけ
ごま油	大さじ1
かつおだし	200cc
酒	20cc
みそ	25g
水溶き片栗粉	適宜



作り方

- ①小ねぎは小口切りに、しょうがはみじん切りにしておく。
- ②鍋にごま油を熱し、しょうがと鶏ミンチを炒める。
かつおだしを加えて煮る。酒とみそで味をつける。
- ③豆腐をさいの目切りにして加え、煮立ったら火を止め、水溶き片栗粉を入れる。
- ④再び火をつけ、小ねぎを加えてできあがり。