

天満屋ストア・エスビー食品

ハッピー料理教室

2018年2月18日(日)開催

麻婆豆腐



※写真はイメージです。

このレシピで
使用したのは
コレ!



材料(4人分)

- ・木綿豆腐……………2丁(1丁200g)
- ・豚ひき肉……………200g
- ・白ネギ(みじん切り)……………1/2本
- ・片栗粉……………大さじ1

- A
- ・**S&B** 李錦記 豆板醬チューブ……………大さじ1
 - ・**S&B** 李錦記 豆豉醬チューブ……………大さじ1
 - ・**S&B** 李錦記 甜麵醬……………大さじ1

- B
- ・水……………300cc
 - ・**S&B** 李錦記 鶏丸ごとがらスープ(袋)……………大さじ1
 - ・醤油……………大さじ1.5
 - ・酒……………大さじ1

- ・**S&B** SPICE&HERB花椒(パウダー)……………適量

作り方

- 1 豆腐は、1.5cm角に切り、一度湯通しをして、水気を切っておく。
- 2 中華鍋をよく熱して油を入れ、ひき肉を入れてよく炒め水分をとばしたら、Aを加えて炒め、Bを加えて煮立ったら豆腐を入れて2~3分煮る。
- 3 白ネギのみじん切りを全部加えて水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 4 皿に盛り付けて好みで**S&B** SPICE&HERB花椒(パウダー)を振り掛けて頂く。