

麻婆豆腐

材料

挽肉 70g
すりおろしニンニクチューブ 2-3cm
豆板醤チューブ 3-4cm
コチジャンチューブ 3-4cm
オイスターソース少々
味噌 小さじ1 白ネギ 30cm 位
木綿豆腐小2丁 片栗粉少々
ネギ少々 水 100g 位



作り方

1



挽肉にすりおろしニンニク、豆板醤、コチジャン、すりおろし生姜、オイスターソース、味噌、水を加えて炒める

2



白ネギを細かく切って入れる

3



豆腐を入れてグツグツ煮込む。最後は片栗粉をまぶして軽く混ぜる
豆腐は水切りしておく

4



お皿に入れてネギをまぶして出来上がり。