

# マーボー豆腐



## 材料 <2人前>

• ひき肉	60g	★	• 赤みそ	小さじ2弱
• しょうが	5g		• 中華だし顆粒	小さじ1/2
• ねぎ	20g		• 砂糖	大さじ1
• 木綿豆腐	200g		• 醤油	小さじ2
• ごま油	小さじ1		• 豆板醤	小さじ1/3
• 片栗粉	大さじ1.5		• 酒	小さじ1
			• 水	400ml

## 作り方

1. しょうがとねぎはみじん切りにし、豆腐は一口大に切る。
2. フライパンにごま油を熱し、しょうがとねぎを香りが出るまで炒める。そこへひき肉を加えしっかり炒め、★を加える。
3. 2.へ豆腐を加え、豆腐が崩れない様に優しく混ぜ合わせる。
4. 片栗粉を同量の水で溶いたものに加え、混ぜ合わせてとろみがついたらできあがり。お好みでねぎを散らす。