



お手軽麻辣豆腐



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)
[麻辣のつゆの素](#)



お手軽麻辣豆腐

[材料(2人分)]

豚ひき肉	80g
長ねぎ(みじん切り)	5cm
木綿豆腐	1丁
片栗粉	小さじ1
麻辣のつゆの素	50ml
水	50ml
胡麻油	少々

[作り方] 調理時間:約7分

1. 豆腐は切らずに鍋に入れ、水(分量外:適量)を入れて火にかけて、豆腐が温まるまで加熱する。
2. フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱し、豚ひき肉、長ねぎをいれ炒める。火が通ってきたら、麻辣のつゆの素、水、豆腐を入れさらに加熱する。
3. 2が沸騰してきたら、水溶き片栗粉を加え、まぜながらとろみをつける。仕上げに胡麻油を加え軽くまぜる。

※お好みで、細かく切ったパクチーを最後に散らすと、アジア風な香りが楽しめます。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
麻辣のつゆの素

オリジナル麻辣醬に、香り高い和歌山産粉山椒と昆布を加えた、痺れうまいつゆの素です。化学調味料不使用。

発行:クイーンズ伊勢丹