

麻婆豆腐



材料4人分	分量
豚ひき肉	100 g
絹豆腐（水切りして1.5cm角に切る）	400 g
にんにく（みじん切り）	10 g
長ねぎ（みじん切り）	60 g
調味料	
中華黄金比の素45g、甜麴醬27g、豆板醬18g、水200g、水溶き片栗粉 適量（水は片栗粉の1～2倍量）	

中華黄金比の素 + 甜麴醬 + 豆板醬 = 5 : 3 : 2

【作り方】

- ①豚ひき肉を炒める。肉に火が通り、脂がにじみ出てきたらにんにくと調味料を加え炒める。
- ②①に豆腐を加えて煮込む。
- ③豆腐に味が馴染んだら、長ねぎを加え、水溶き片栗粉でとろみをつける。お好みでラー油や花山椒を振る。