

白麻婆豆腐



中華黄金比の素のみ

【作り方】

- ①油をひき、鶏ひき肉を炒める。
- ②白舞茸を加えて軽く炒めたら、中華黄金比の素を溶かした調味料を加える。
- ③豆腐を加えて煮込む。（豆腐が温まって、味が馴染むまで煮込む）
- ④すりおろした長芋を加えてやさしく混ぜ、とろみを出す。 ※ すりおろした長芋で旨味を出し、更にとろみをつける。

材料2人分	分量
絹豆腐（水切りし、2 cmの角切り）	200g
鶏ひき肉	100g
白舞茸（房に分ける）	60g
長芋（すりおろす）	60g
調味料	
中華黄金比の素100g（水 2 5 0 ccに溶かしておく）	