



和風麻婆豆腐

材料

絹ごし豆腐	120g	A	顆粒和風だしの素	小さじ1/2
豚ひき肉	50g		塩こうじ	小さじ1
長ねぎ	5 cm 長さ		しょうゆ	小さじ1
梅干し	中1個		みりん	小さじ1
大葉	お好みで		片栗粉	小さじ1
			水	70ml

作り方

- 1 絹ごし豆腐は2cm角に切る。長ねぎは粗みじんに切る。梅干しは、種を取り除き粗くたく。大葉は細切りにする。
- 2 本体に分量外の熱湯(300ml)を入れ1~2分置き、湯を捨てる。
※熱湯は沸騰直後のお湯(100℃)を使用してください。
- 3 本体に豆腐・分量外の熱湯(150ml)を入れ5分置き、湯だけを捨てる。
※熱湯は沸騰直後のお湯(100℃)を使用してください。
- 4 **耐熱容器**にAを入れよくかき混ぜ、豚ひき肉・長ねぎを加えて、混ぜ合わせずにラップをし電子レンジ(500W)で2分30秒加熱する。次に梅干しを加えて、肉をほぐしながら混ぜ合わせる。※Aをかき混ぜた後は、すぐに材料を入れ加熱してください。
- 5 **3**の豆腐が入った本体に**4**を加えて軽く全体を混ぜ合わせ、フタをして10分置く。
- 6 仕上げにお好みで大葉をのせる。