

あっさり麻婆豆腐

★ 材料 ★

豆腐	1丁	※水	250cc
豚ひき肉	150g	※料理酒	50cc
にんにく	1片	※中華だし	大さじ1
しょうが	にんにくの2～3倍	※しょうゆ	大さじ1
青唐辛子	3本	※オイスターソース	小さじ1
小ねぎ	4～5本	塩こしょう	少々
ごま油	適量	水溶き片栗粉	適量
粉山椒	適量		

★ 作り方 ★

1. 中華鍋に油をひき、豚ひき肉を入れ塩こしょうで味を調べ、十分に炒める。
この際、余分な油は、キッチンペーパーで拭きとる。(一度鍋から下ろしておく)
2. 改めて油をひき、みじん切りにしたにんにく、しょうが、青唐辛子、小ねぎの白い部分を香りが立つまで炒める。
3. ※の調味料等を加えて、アルコールが飛ぶまで煮立たせる。
4. 取り出しておいた豚ひき肉を入れ、煮立ったら、サイコロ状に切った豆腐を入れる。(豆腐はあらかじめまな板を乗せるなどして水を切っておくとよい)
5. 煮立ったところで、水溶き片栗粉でとろみをつけ、ごま油をたらす。
6. 皿に盛り付けたら、小ねぎの青い部分を散らして出来上がり。(お好みで粉山椒をふりかけると味が引き立ちます)

