

マーボー豆腐風



材料（作りやすい分量）

- 絹ごし豆腐 30グラム
- 豚ひき肉 10グラム
- にんじん 10グラム
- たまねぎ 10グラム
- ごま油 少々
- みそ 小さじ1/3
- 砂糖 小さじ1/3
- 水溶き片栗粉 少々



作り方

1. 絹ごし豆腐は、1センチ角に切る、にんじん、たまねぎはみじん切りにする。
2. フライパンにごま油を熱し、豚ひき肉、にんじん、たまねぎを炒める。豚ひき肉の色が変わったら、具材が浸るくらいの水を加え、野菜が柔らかくなるまで煮る。
3. 具材が柔らかくなったら、豆腐を加える。みそ、砂糖で味付けし、水分が少ない場合は、水を追加する。（味付けは、様子を見ながら加えましょう）
4. 水溶き片栗粉でとろみをつける。