

陳麻婆豆腐のトマトマーボー

材料 3～4人分

陳麻婆豆腐調味料 -----1袋 (50 g) カゴメ基本のトマトソース ----1缶
豆腐(木綿) -----1丁(400g)
豚ひき肉 -----120g
長ねぎ -----1/2本
水 -----50ml
油 -----大さじ1
片栗粉 -----大さじ1

作り方

豆腐は、キッチンペーパーに包み水を切り、1.5cmの角切りにする。
長ねぎは、5mm厚さの斜め切りにする。
油を熱しひき肉、長ねぎの順に炒める。
水、陳麻婆豆腐調味料、トマトソース、豆腐の順に入れ、5分くらい煮込む。
水溶き片栗粉で、とろみをつける。

ポイント

* お好みで別添の花山椒をふりかけて下さい。



調理時間
約5分

エネルギー

塩分