

## 陳麻婆豆腐のトマト酸辣湯麺

### 材料 2人分

陳麻婆豆腐調味料	-----1袋 ( 50 g )	基本のトマトソース	-----1缶
木綿豆腐	-----1丁	片栗粉	-----大さじ1
豚ひき肉	-----120g	酢	-----大さじ1~2
長ねぎ	-----1/2本	中華麺	-----2袋
水	-----3カップ		
鶏がらスープの素	-----大さじ2		
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、鶏がらスープの素、陳麻婆豆腐調味料、トマトソース、豆腐の順に入れ煮込む。  
 水溶き片栗粉を入れるとろみをつける。  
 別に茹でた麺を丼に入れ、 を注ぐ。お好みで酢を加える。

### ポイント



**調理時間**  
 約15分

**エネルギー**  
 696kcal

**塩分**  
 5.6g