



料理：スタイリング：Kuriie ochi
撮影：構成：nara / rushi



辛口麻婆豆腐



Karakuchi kimuchi no moto

材料(4人分)

- 絹ごし豆腐 2丁(700g)
- 豚バラ肉 200g
- 長ねぎ 1/2本(みじん切り)
- ニンニク 1かけ(みじん切り)
- シヨウガ 1かけ(みじん切り)
- サラダ油 大さじ2
- 酒 大さじ1
- ①鶏ガラスープ 300ml
- ②辛口キムチの素 大さじ2
- ③醤油 大さじ3
- ④砂糖 小さじ1
- 水溶きかたくり粉(かたくり粉大さじ1に対し、同量の水)
- 花椒 適量(ミル等で粗く引いておく)
- ごま油 適量

作り方

- ①豚バラ肉は包丁で叩いて粗く刻んでおく。(ミンチ肉を使用してもよい)
- ※ボールに①を合わせておく。
- ②豆腐を1.5センチ角に切り、熱湯で1分ゆで、ザルにあげておく。
- ③フライパンにサラダ油を熱し、ニンニク、シヨウガ、長ねぎを入れる。香りが出たら豚肉を加え炒め、火が通ったら酒を加える。(お好みよってこの時に豆板醤大さじ1ほどを加えてもよい)
- ④合わせておいた④を加える。煮立ったら一度火を止め、水溶きかたくり粉を加え、再度火にかけて、とろみをつける。
- ⑤豆腐を加え、煮立ったら火を止め、ごま油、花椒を加えて出来上がり!