

ホワイト麻婆豆腐



3人分

豆腐 200g
鶏むね肉またはひき肉 100g
ハイツホワイトソース 70g
ネギ 30g
しょうが 少々
鶏がらスープの素 小さじ1
水 1cup
花椒 適量(お好み)
ごま油 適量
ピンクペパー 少々(飾り用)

1) ネギは3mm厚さの小口切り、しょうがはみじん。鶏ムネは刻んでたたいてひき肉状にする。唐辛子、花椒は適当に刻む。

2) ごま油でひき肉、しょうが、ねぎ、唐辛子、花椒を炒め、お肉の色が変わったら豆腐を入れてざっと炒める。

3) 水と鶏がらの素、ホワイトソースをいれてしばらく煮込み、最後に花椒、ピンクペパーを散らす。