

麻婆豆腐



調理時間
8分

かき混ぜ
ウイング

1
STEP

《材料》 3~4人分

・絹ごし豆腐（大き目角切り）	2丁	
・豚ひき肉	180g	
・長ねぎ（みじん切り）	1/3本	
・にんにく（みじん切り）	1片	
・しょうが（みじん切り）	1片	
A	・しょうゆ	大さじ2
	・豆板醤	大さじ2
	・砂糖	小さじ2
	・酒	小さじ2
B	・鶏がらスープの素	小さじ2
	・片栗粉	大さじ2
	・水	大さじ2
・ごま油	大さじ1	

1. Aの調味料とBの水溶き片栗粉をそれぞれ合わせておく
2. 鍋に油をひき、全ての材料・Aの合わせ調味料・Bの水溶き片栗粉を加える
3. かき混ぜウイングを取付け、「炒めモード」8分でスタート

