\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名



コメント

材料：4人分

- 豆腐：1丁
- 挽肉：200g
- ニンニク、生姜：各少々
- 豆板醤、甜麺醤：各大さじ1
- 醤油、砂糖：各大さじ1
- 中華スープ：200ml
- 片栗粉：適量
- ラー油：少々

作り方

1. 豆腐は一口大に切り、お湯でゆでる。
2. フライパンに油を熱し、挽肉を炒める。にんにくと生姜も加えて香りを出す。
3. 3.豆板醤と甜麺醤を加えてさらに炒め、醤油と砂糖、中華スープを加えて混ぜる。
4. 豆腐を加えてソースが絡むまで炒め、片栗粉でとろみをつける。
5. 最後にラー油を振りかけて完成。