



### 蒸しトマト麻婆豆腐

蒸して作る麻婆豆腐  
マイルドな味つけと  
なめらかな舌ざわりがポイント



#### ●おいしく作るポイント●



#### POINT 1

豆腐を水切りするときの重しはお皿などでもOK



#### POINT 2

盛りつけ用の皿に入れて蒸せば、そのままテーブルに並べることもできます

#### 〈材料（2人分）〉

- 絹ごし豆腐 1丁 (400g)
- 生姜 1/2片
- にんにく 1/2片
- トマト 1個
- 豚ひき肉 100g
- パクチー 適宜
- 粉山椒 適宜

#### A

- 合わせ味噌 大さじ2
- 砂糖 大さじ1
- 醤油 小さじ2
- ごま油 小さじ1
- 片栗粉 大さじ1.5
- 水 50ml

#### 〈作り方〉

1. 絹ごし豆腐は耐熱皿に入れ、ラップをしなくて600Wのレンジで2分加熱する（500Wのレンジで2分24秒）。豆腐の上に重しをのせ（Point1）、約20分おいて水切りし、一口大に切る
2. 生姜とにんにくはすりおろし、トマトはざく切りにする
3. ボウルにAの調味料と、2ですりおろした生姜、にんにくを入れてよくかき混ぜ、豚ひき肉も加えて混ぜる。そこにトマトと1の豆腐も加える
4. 蒸し器に3を入れて20分加熱する（Point2）
5. 器に盛りつけてパクチーの葉をのせ、好んで粉山椒をふる