

*** 麻婆豆腐 ***

<材料> 5人分

木綿豆腐 2丁・・・水切りして1cm角に切る
 豚ミンチ 200g
 A＝土生姜15g・にんにく2かけ・・・微塵切り
 豆板醤 小さじ1
 青葱 1本・・・白い部分は微塵切り、緑の部分は小口切り

合わせ調味料＝水200ml・ガラスープの素大さじ1・塩小さじ1/3
 醤油大さじ2・みりん大さじ3・赤だし味噌大さじ1
 B＝片栗粉大さじ2＋水大さじ2
 こめ油 山椒 香味油・・・少々



<作り方>

1. 鍋にこめ油を熱して豚ミンチとAと青葱の白い部分を炒めてパラパラになったら、豆板醤を加え炒めて合わせ調味料を加えて沸かす。
2. ①に豆腐を入れて味がなじむまで豆腐をつぶさないように煮て、Bでとろみをつける。
3. 器に②を盛って葱の緑の部分を散らして山椒・香味油を回しかける。

*** 紅茶ゼリー ***

<材料> 5人分

水3カップ・・・沸騰させる
 紅茶のティーパック3個
 砂糖 30g
 A＝水50ml＋粉ゼラチン10g・・・ふやかしておく
 レモン輪切り2枚・・・5等分に切る



<作り方>

1. 鍋に水を入れて沸騰したら砂糖、ティーパックを入れて火から外して抽出させる。
2. Aの上から①をかけて溶かし粗熱を取る。
3. 器に流し冷やし固め、出来上がったらレモンを飾り、好みにシロップを掛ける。