

鮑魚陳麻婆

～鮑の肝入り陳マーボ豆腐～

<材料>		【調味料A】		【調味料B】		【調味料C】	
鮑	1個	酒	小1	蒜泥	小1	毛湯	50cc
豆腐	1丁	醤油	小2/3	郫県豆板醤	大1	酒	大1
肉菜	100g	甜麵醬	大2/3	辣粉	小1	醤油	小2
蒜苗	適量			辣油	小1	胡椒	少々
葱	適量			辣油粉	小1/2		
		辣油	大1				
水溶き片栗粉	適量	花椒油	小1				
		花椒粉	適量				

<作り方>

- ① 鮑は殻から外し、肝を外し、口を取り除いて薄くスライスする。
肝は、10分蒸してから、スープ(100cc)と共にミキサーにかける。
- ② 木綿豆腐は、1.5cm～2cm角に切り、葉ニンニクはそぎ切りにする。
- ③ 豚ひき肉は、パラパラになるまで炒め、【調味料A】で味付けておく。
- ④ ②の豆腐を塩を加えた熱湯で茹で、
別の鍋で【調味料B】を弱火で香りが出る様炒め、
①の肝入りのスープ、【調味料C】、茹でた豆腐を加え軽く煮る。
- ⑤ 葉ニンニク、葱のみじん切りを加え、水溶き片栗粉でとろみを付け、
辣油、花椒油を加えて器に盛り①の鮑を油通しして、
上に盛り付け、花椒粉をふる。