

麻婆肉みそ冷やっこ



万能な麻婆肉みそは、居酒屋の創作料理に重宝します！
担々麺など麺類のトッピングや、キャベツやナスなどの野菜にもおすすめ。

材料（1皿分）

● 麻婆肉みそ

豚ひき肉…40g

サラダ油…5ml

GABAN® 四川麻辣シーズニング…7.5g

水…30ml

木綿豆腐…120g

きゅうり…60g

万能ねぎの飾り切り…1g

レシピ（所要時間：20分）

- ① 水と四川麻辣シーズニングを混ぜておく。
- ② 熱したフライパンにサラダ油を入れ、豚ひき肉を入れて炒め、①を加えてとろみがつくまで煮て、冷ましておく。
- ③ 太めの千切りにしたきゅうり、食べやすい大きさに切った豆腐を器に盛りつけ、②の肉みそをかけ、万能ねぎの飾り切りを散らす。