

# しめじと挽き肉の麻婆豆腐

お子様にも大人気の麻婆豆腐にしめじをアレンジしました。  
ごま風味でおいしく召し上がれ！



## 材料（4人分）

しめじ	1 パック
豚挽き肉	100g
豆腐	中 1 丁
麻婆豆腐の素（市販品）	適量
サラダ油	大 1
糸とうがらし	適量

調理時間	約 6 分
サッポロ一番ごま味ラーメン	594kcal

## 作り方

1. しめじは小房に分け、豆腐はたべやすい大きさに切っておきます。
2. フライパンで豚挽き肉としめじを炒め、麻婆の素を入れ、最後に豆腐を加えて火が通ったら止めます。
3. サッポロ一番の中央に適量を盛り付け、お好みで糸とうがらしをのせ、出来上がりです。

## 調理のヒント

1. 麻婆の素は、麻婆ナスやチンジャオロースの素などでも代用可能です。
2. 豆腐の種類は、絹でも木綿でもお好みでお選びください。