

# 麻婆豆腐

333 kcal/人份

※卡路里值僅為參考。



## 材料 (1人份)

- 豬絞肉 ----- 50g
  - 棉豆腐 ----- 1/2塊(約200g)
- 〈煮汁配料〉
- 豆瓣醬 ----- 1大匙
  - 甜麵醬 ----- 1/4大匙
  - 生薑泥 ----- 1/2小匙
  - 蒜泥 ----- 1/4小匙
  - 醬油 ----- 1/2大匙
  - 砂糖 ----- 1/4小匙
  - 食鹽 ----- 少許
  - 中式湯料(調味粉) ----- 1/4小匙
  - 水 ----- 50mL
- 太白粉 ----- 1/4大匙
  - 水 ----- 1/4大匙
  - 芝麻油 ----- 1/2 小匙
  - 蔥(切小段) ----- 1/4袋
  - 花椒 ----- 適量

## 做法

1. 將豆腐切成3cm的小方塊。
2. 在內鍋中放入煮汁配料，將豬絞肉攪散於煮汁配料中加入1，在「調理・湯」選單中將定時器設為15分鐘，按下「炊飯」鍵。
3. 用水溶解太白粉，加在做好的2中並勾芡，淋上芝麻油。
4. 盛裝在容器中撒上蔥，並根據個人喜好撒上花椒。