

マーボー豆腐



豆腐 ... 1丁

長ネギ ... 1本

にんにく・しょうが ... 各1片

ごま油 ... 大1

豆板JAN ... 大1強 (辛いのが好きなので)

A { 赤ササ (テンナンJANにしました)
しょうゆ・酒・オイスターソース ... 各1

水 $\frac{1}{4}$ (←スーフ)

{ 片栗粉 大 $\frac{1}{2}$ ・水 大1

肉団子 材量

鳥ミンチ ← へレシ

長ネギ・レンコン・たまご・しょうがしほり汁
こしょう・片栗粉・塩・しょうゆ・さけ

いたってシンプルなマーボー豆腐

長ネギ・にんにく・しょうがをゴマ油で火加減が
ありを出す。先に作っておいた肉団子を
(肉団子をつくった時にできるスープを水の
かわりに使っちゃって!) 入れ、スーフ、Aの調味料
入れ、豆腐入れ、ぐっぐっ。

それから、とろみちゃんつけて、一回ふらーらせて、
ネギかけて 出来上がり♡

え?! 何?? 何?? マーボー豆腐のどこが?

"カムカム クッキング" なの?! とお思いでしよ... ぐ、

これは "カムカム プレンジ" クッキング" なのて!

ございます。いつもの料理に少しカムカム食料をプラス。

立派なカムカム料理に大変身☆ ← 言います?!

今回はいつも使用するミンチにカムカム食料のレンコンを入れ

鳥団子 にしてみました。大量に作って冷凍すれば

いろんな料理に使えます。

サイドドリンクストーリー

よなよなエール

このビールは最高!!!

淡い感じと香りと
コクと...

のどにしさわやか!!!
ではたない感じが
いい。口の中で

ゆっくり味わい
のどを通りすぎ
ていく感じ...

ぜひ
一度...
くううう