おだしのうね乃

シェントウジャン

台湾の屋台で「一日の活力」として愛されるシェントウジャン（台湾料理）をおうちで！
今回は少しご馳走に仕上げてみました。肉味噌は沢山作ってお弁当やふろふき大根にのせても◎

材料

【そぼろ】（3~4人前）

A
- 鶏ミンチ　150g
- 生姜　20g
- 京のお味噌汁　大さじ2
- 濃口醤油　小さじ1

- ごま油　小さじ1

【お豆腐】（1人前）

- 豆乳　200ml
- 酢　小さじ2

【トッピング】

- 万能だしジュレ　1個

作り方

【そぼろ】

1. フライパンにごま油と生姜を入れ炒める
2. 生姜の香りが立ってきたら、Aを更に入れ水分が少しなくなるくらいまで炒めて完成

【豆腐】

1. お椀にお酢を入れる
2. 鍋で豆乳を沸騰直前まで温め火を止める
3. 1のお椀にゆっくり注ぎ、30秒ほど置いてから少し混ぜてる
4. 完成したお豆腐の上に、そぼろやねぎ、ジュレをかけて完成

＊辛みそやとうがらし、生姜などお好みのトッピングでお召し上がりください

＊そぼろはうどんに載せたり、卵かけご飯にトッピングしてもおいしいです。

このレシピで使った商品

京のお味噌汁・万能だしジュレ

Copyright (c) Uneno Co., Ltd. All Rights Reserved.