

# 紅焼豆腐（豆腐と根菜の醤油煮込み）



## 作り方

1. 大根、人参、牛蒡はそれぞれ一口大に切り、下処理を行った後、醤油で下茹でをしておく。
2. 長芋は一口大に切り酢水につけておく。
3. 豆腐は水を切り一口大に切り油で揚げる。
4. 豚バラ肉は下味をつけておく。
5. 豚肉を油通しして調味料を鍋に入れ、沸騰させる。
6. 鶏ガラスープを入れ豆腐、1の材料を煮る。
7. 2を入れ味を調整、上海焼きそばの素を加えた後、水溶き片栗粉でとめ、皿に盛る。

## 材 料

豆腐…1丁  
豚バラ肉…40g  
大根…40g  
人参・牛蒡・長芋…各20g  
ねぎ・生姜…各10g  
醤油…30g  
砂糖・紹興酒・オイスターソース・麻油・葱油…各10g  
胡椒…少々  
上海焼きそばの素（もしくは、もしくは老抽）…少々  
水溶き片栗粉…適量  
チキンパウダー…適量