

ベーコンと豆腐のトマトソース煮

(4人分)

(材料)

ベーコン	170g
木綿豆腐	170g
玉ねぎ	中 1/2 個
人参	中 1/2 本
しいたけ	2 個
にんにく	小さじ 1/2
生姜	小さじ 1/2
太ネギ	20g

(調味料)

濃口醤油・酒	10g
塩	少々
コンソメ	3g
ケチャップ	80g
片栗粉	大さじ 1
砂糖	18g
水	400ml

(作り方)

- ① ベーコン、人参は短冊切り、玉ねぎは薄切り、しいたけは小さく切り、太ネギは輪切り、豆腐は角切りにする。
- ② 鍋に油を入れ、にんにく、生姜を炒め、香りがでたらしいたけ以外の野菜とベーコンを入れて炒める。
- ③ しいたけと豆腐をさっと炒め、水、調味料を入れて、中火で10分ほど煮込み、水溶き片栗粉を加えトロっとしたら完成です。

