



# 西湖豆腐



4人分(大人2人幼児2人)

## 《材料》

・絹豆腐	1丁	・カットトマト	大さじ4
・豚肉もも薄切り	120g	・冷凍グリーンピース	少々
・生姜汁	小さじ1 1/2	・ごま油	大さじ1
・人参	1/2本	・砂糖	小さじ2
・玉ねぎ	小1個	・塩	少々
		・しょうゆ	小さじ1

## 《下処理》

- ・豆腐はさいの目に切り、下茹でし、豚肉は一口大に切り、生姜汁をまぶしておく。
- ・人参はいちょうに切り、玉ねぎは1.5cm位の角切りにする。
- ・冷凍グリーンピースは湯通ししておく。

## 《作り方》

- ① 鍋にごま油を熱し、豚肉を加えて色が変わったら野菜を炒める。
- ② ①の鍋にカットトマト、豆腐、グリーンピースを加え、砂糖、塩、しょうゆを入れて味を調える。

※グリーンピースは、最後に盛り付けてもいいですよ！

