辣豆瓣燴豆腐

約 20 分鐘・2 人份



食材

- 板豆腐 400 克，瀝乾切塊
- 天府辣豆瓣醬 1 大匙
- 菇類 100 克，切碎
- 蒜頭 2 瓣切末、薑泥 1 小匙、食用油 1 大匙
- 水 150 毫升；玉米粉 1 小匙加水 1 大匙；蔥 1 根切末

做法

1. 熱油後將菇類炒 3–4 分鐘，再加入蒜末、薑泥與辣豆瓣醬炒約 30 秒。
2. 加入水與豆腐，煮至微滾後小火燴煮 6–8 分鐘，輕輕翻動豆腐。
3. 玉米粉水再次拌勻後倒入鍋中，煮至醬汁略濃稠，撒上蔥花，搭配白飯。

醬料用量與辣度可依個人口味調整。

使用天府產品



辣豆瓣醬

275g / 9oz.

料理時間僅供參考；食材與過敏原資訊請以各產品標示為準。