

食材2つだけ!

冷凍エビシュウマイ

×

長ねぎ

エビシュウマイが別メニューに変身!

エビシュウマイでエビチリ

材料 (2人分)

エビシュウマイ(冷凍) ……12個
長ねぎ ……1本
○ケチャップ ……大さじ3
○酒 ……大さじ1/2
○砂糖 ……小さじ1
○しょうがチューブ ……1cm

○鶏ガラスープの素(顆粒)
……………小さじ1/2
●片栗粉 ……小さじ1/2
●水 ……小さじ1
豆板醤 ……小さじ1/3
ごま油 ……大さじ1

1 材料を切る

長ねぎの2/3をみじん切りにし、1/3は白髪ねぎにする。エビシュウマイは耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで2分温める。

2 炒める

フライパンにごま油、長ねぎのみじん切り、豆板醤を入れて弱火にかける。香りがしてきたら水50ml(分量外)と○を入れ、煮立ったらエビシュウマイを入れて1分加熱する。●をボウルで合わせてから、フライパンに回し入れて混ぜ、とろみがついたら火を止める。

3 仕上げ

2を皿に盛り、白髪ねぎをのせる。

調理時間

10分



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索