

食材2つだけ!

セロリ

×

エビ



調理時間

20分

シャキシャキ食感のセロリに病みつき

## セロリとエビの塩炒め

材料 (2人分)

エビ(ブラックタイガー) … 8尾  
セロリ …… 2本  
○酒 …… 小さじ2  
○片栗粉 …… 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

●酒 …… 大さじ1  
●塩 …… 小さじ1/4  
●こしょう …… 少々  
□片栗粉 …… 小さじ1と1/2  
□水 …… 大さじ1  
ごま油 …… 大さじ1

### 1 材料を切る

セロリは軸の部分を斜め切りにし、葉の部分はざく切りにする。エビは尾を残して殻をむき、背わたを取り除く。ボウルにエビと○を入れて手で揉む。

### 2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、エビを入れて両面の色が変わるまで炒める。一旦皿に取り出し、セロリの軸を加えて2分炒める。エビ、セロリの葉、●と水150ml(分量外)を入れて1分煮る。

### 3 仕上げ

□をボウルに入れて混ぜ合わせる。フライパンに回し入れ、かき混ぜてとろみがついたら火を止める。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索