

食材2つだけ!

エビシュウマイ

×

青梗菜



調理時間

10分

風味豊かなとろ〜りあんが食欲をそそる

## エビシュウマイと青梗菜の塩炒め

材料 (2人分)

エビシュウマイ(冷凍) ……12個

青梗菜 ……2株

○鶏ガラスープの素(顆粒)  
……………小さじ1/2

○酒 ……大さじ1

○しょうがチューブ ……1cm

○塩 ……小さじ1/4

○こしょう ……少々  
片栗粉 ……小さじ1と1/2

ごま油 ……大さじ1

### 1 材料を切る

青梗菜は長さを半分に切り、軸は縦に4つ割りにする。エビシュウマイは規定通りに解凍する。ボウルに片栗粉と水大さじ1(分量外)を入れて混ぜる。

### 2 炒める

フライパンにごま油を入れて中火にかけ、青梗菜の軸を2分炒める。水150ml(分量外)と○を入れて煮立ったら、エビシュウマイと青梗菜の葉を入れて1分加熱する。水溶き片栗粉を入れて混ぜ、とろみがついたら火を止める。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索