

食材2つだけ!

えび

×

れんこん



調理時間

30分[※]

おせちにおすすめ!大切な日のごちそうレシピ

えびとれんこんのうま煮

材料 (2人分)

有頭えび …………… 4尾

れんこん …………… 小5cm

○白だし …………… 大さじ3

○酒 …………… 大さじ1

○砂糖 …………… 大さじ1と1/2

食用金粉(好みで) ……… 少々

1 材料を切る

れんこんは1cmの厚さに切り、穴と穴の間にVの字になるように切り込みを入れる。切り込みの角の部分を目取りし、丸く整える。5分水にさらす。えびは殻付きのまま楊枝を刺して背わたを取り、尾の先を斜めに切り落とす。ひげと頭の先、足を包丁で切って整える。

2 茹でる

鍋に湯を沸かし、れんこんを入れて2分茹で、引き上げる。同じ湯にえびを入れ、3分茹でてザルにあげる。それぞれを別々のバットに入れる。

3 仕上げ

鍋に水200ml(分量外)と○を入れて中火にかけ、沸騰したら火を止める。2のそれぞれのバットに注ぎ、冷めるまでおく(2時間程度)。皿に盛り付け、金粉をのせる。

※ 味を染み込ませる時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索