

食材2つだけ!

かぶ

×

エビ



調理時間

20分

ぷりっとしたエビの甘みを楽しんで

エビとかぶの中華炒め

材料 (2人分)

殻付き無頭エビ……………10尾

かぶ……………3個

○中華スープの素(練りタイプ)
……………小さじ1/2

○しょうゆ……………小さじ1

○酒……………大さじ1

○しょうがチューブ……………1cm

片栗粉……………小さじ1

ごま油……………大さじ1

1 材料を切る

かぶの葉は3cmに切る。かぶの実はくし型切りにして6等分する。エビは殻をむき、背わたをとる。ボウルに片栗粉と水小さじ2(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、かぶに焼き色がつくまで焼く。エビを加えて色が変わるまで炒めたら、水100ml(分量外)と○を入れて2分煮る。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。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索