

食材2つだけ!

しいたけ

×

えび



調理時間

20分

ぷりっと甘いエビの食感がアクセント

しいたけのえび詰め

材料 (2人分)

むきえび 120g

しいたけ 6個

○しょうがチューブ 5mm

○酒 小さじ2

○片栗粉 小さじ1と1/2

○ごま油 小さじ2

片栗粉 少々

ポン酢(好みで) 適宜

1 材料を切る

しいたけは軸を切り、かさの内側に茶こしで片栗粉をふる。えびを包丁で粗くたたき、ボウルに入れる。○を加えて粘りが出るまで練る。

2 レンジ加熱する

えびを6等分して丸め、しいたけの上にのせて密着させる。耐熱皿にのせてラップをかぶせ、600Wの電子レンジで5分加熱する。好みでポン酢をかける。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索