



お祝い膳 Recipe



中島屋ホテルズ 四川飯店 直伝の海老のチリソース



材 料

[材料 2人分]

下 味	むきえび	10尾
	塩	少々
	酒	小さじ 1
	片栗粉	適量
	全卵	少量
	サラダ油	少量
	油(海老の加熱用)	適量

〈ソース (2人分の分量)〉	
白葱(みじん切り)	30g
生姜(チューブ可)	小さじ 1.5
にんにく(チューブ可)	小さじ 1
豆板醤	小さじ 0.5
油	大さじ 2

A	トマトケチャップ	50g
	日本酒	小さじ 1
	鶏ガラスープ	140ml
	(市販のスープの素を湯に溶いておく)	
	塩	ひとつまみ
	胡椒	少々
	砂糖	小さじ 2

全卵	少量(5g程度)
水溶き片栗粉	適量(大さじ 1~2)
酢	少量(6滴程度)
サラダ油	少量

作 り 方

1. 白葱、生姜、にんにくをみじん切りにしておく。
2. むきえびは塩、片栗粉、水適量(全て分量外)でもみ、流水で洗って水気をしっかり取る。背に切り込みを入れて、背わたを取る。
3. えびに下味をつける。塩をふり、軽く粘りが出るようによく揉み込む。酒、片栗粉を全体にまぶした後、少量の溶き卵をからめる。最後に油をまぶす。
4. フライパンに少量の油を入れ、3 のえびを煎り焼きにする。7割ほど火が通ったところで取り出し、キッチンペーパーを敷いたザルの上で余分な油、水分を切る。
5. 鍋に油(大さじ 2)を熱し、にんにく、生姜、豆板醤を、香りがでるまで炒める。Aを順番に加え、強火で煮立てる。液体を1~2割煮詰める。
6. 4 のえびを戻し入れる。白葱を加え、火を消して水溶き片栗粉でとろみをつける。一度沸かした後、溶き卵、酢、油を加える。

point

- ・下味を付けるときは、えびが潰れないようにやさしく取り扱ってください。
- ・豆板醤はお好みにより分量を調節してください。
- ・最後に油を垂らした後は、あまり混ぜすぎないようにしてください。