

ぷりぷりの小エビに

チヨッピリ酸味の効いたスパイスソース！

たっぷり絡めていただきます。

小エビのチリト炒め

作り方

- 1 小エビに料理酒をふりかけ片栗粉をまぶします。
- 2 沸騰したお湯に小エビを入れサツとポイルします。
- 3 フライパンにサラダ油を中火で熱し、小エビを入れて、料理酒、しょう油、水、砂糖、キムチ漬の素を加えよくかめます。
- 4 トロミが出てきたら火を止め、ゴマ油を適量加えます。

材料（2人分）

小エビ・・・200g

片栗粉・・・大さじ2杯

料理酒・・・大さじ4杯（2杯は小エビに使います。）

しょう油・・・大さじ1杯

砂糖・・・大さじ2杯

水・・・大さじ2杯

キムチ漬の素・・・大さじ2杯

サラダ油・・・大さじ1杯

ゴマ油・・・適量



< 調理例 >