



えびのガーリック炒め

大えびを贅沢に使ったガーリック炒め。黒い和皿が食材を引き立て、高級感を演出します。

1. えびのガーリック炒め (D281B)

1. えびのガーリック炒め (D281B)

【材料】：1人分

有頭えび	大 4尾
◆塩	小さじ 1/2
◆酒	小さじ 1
◆醤油	小さじ 1
◆砂糖	小さじ 1/2
◆こしょう	少々
◆ごま油	小さじ 1

片栗粉	適量
にんにく	3～4かけ
揚げ油	適量

◇豆鼓	小さじ 1
◇しょうが	スライス 2枚
◇赤唐辛子の輪切り	1本分
◇八角	1個
◇パン粉	1/2カップ
◇サラダ油	大さじ 1
香菜	少量

【作り方】

- ① えびは背ワタを取って尾の先を切り落とし、◆を加えて手でもみこむ。
- ② ①に片栗粉をまぶし、中温に熱した油で揚げる。にんにくも素揚げにする。
- ③ フライパンにサラダ油を熱して◇を入れ、パン粉かきつね色になるまで炒める。
- ④ ③に揚げたえびとにんにくを加えてからめ、器に盛って香菜を添える。