

甘とろ太ねぎを使った ねぎの生姜銀あんかけ

<< とろっとろのやわらかさと甘さを楽しむ一品 >>



----- 材料 (2人分) -----

甘とろ太ねぎ	2本
生姜のしぼり汁	小さじ1
削りかつお	適量

A

}	白出汁	大さじ2
	水	3/4カップ

B

}	片栗粉	大さじ1 + 1/2
	水	大さじ1 + 1/2

----- 作り方 -----

- ① 甘とろ太ねぎは3cm長さに切り、皿に並べる。ラップをゆるくかけ、2分ほどレンジ加熱(500W)する。
- ② 鍋に、Aを入れて熱し、沸騰したらBを合わせたものを加えてとろみをつける。しょうが汁を加える。
- ③ ①に、②のあんをかける。削りかつおを天盛りにする。

※POINT

ネギの加熱時間はお好みで調整して下さい。

