

やわらか高菜を使った 高菜と干し桜エビ炒め

<< 高菜の甘さと桜エビの香りが引き立て合います >>



----- 材料（2人分） -----

やわらか高菜	200g
生姜のみじん切り	大さじ 1
干し桜エビ	大さじ 2
サラダオイル	大さじ 2
塩	適量
ホワイトペッパー	適量

A

鶏ガラスープの素	大さじ 1/2
片栗粉	大さじ 1
日本酒	大さじ 1
水	150ml

----- 作り方 -----

- ① やわらか高菜は根元を切り落とし、葉と茎とに分ける。それぞれ 3cm 長さに切る。
- ② フライパンにサラダオイルを熱し、生姜を入れて炒める。香りが立ってきたら、①の茎を 1 分ほど炒める。葉を加えてさっと炒め、塩・胡椒する。
- ③ A を合わせたものを鍋肌から流し入れ、とろみがついたら火を止める。干し桜エビを合わせて器に盛付ける。

※POINT

桜エビは最後に加えること

