

えびとポテトのチリソース

材 料

3~4人分

- ・殻つきえび 殻をむいて 150g程度
(小さめのエビで12~13尾)
- ・清酒 大さじ1 食塩 少々
- ・卵 1個
- ・片栗粉 大さじ3~4
- ・じゃがいも 3個
- 揚げ油

チリソース

- ・ねぎ みじん切り 大さじ3
- ・しょうが みじん切り 大さじ1
- ・すりおろしニンニク 2cmくらい
- ・ごま油 小さじ2
- トマトケチャップ 大さじ3
- 砂糖 大さじ2
- 濃い口しょうゆ 小さじ1
- 豆板醤 小さじ1/2~
- 水 80CC



作り方

- ① えびは殻をむいて、洗い、半分に切ってから清酒と塩少々をまぶしておく。
- ② じゃがいもは皮をむいて2cm角くらいのさいころに切る。
- ③ じゃがいもの水分を切ってから、やや低めの温度(160度くらい)で揚げる。中まで火が通ったら、取り出し油を切っておく。
- ④ ①のえびに片栗粉と卵を加えてよく混ぜあわせ、③の油でこんがり揚げる。
- ⑤ チリソースを作る。フライパンに、ごま油とねぎ・しょうが・にんにくを入れて火にかけ、香りが出るまで弱火で炒め、●の調味料と水を加え2~3分煮る。
- ⑥ ⑤のソースに、③のじゃがいもと④のえびを加えて、さっと混ぜ合わせ、できあがり。

※ 作り方のポイント

えびに混ぜ合わせる卵は、卵白だけを使うと、さらにふんわりできあがりやすい。豆板醤はメーカーによって辛さが異なります。味をみながら加えてください。