【レシピ】本格エビチリ（海老チリ）

こんにちわ~(*^o^*)

今日は中華な気分、、、だったので、定番の海老チリを作りました(*^o^*)

豆板醤を入れなければ、お子様も食べられるエビチリです□

材料（２～３人前）

・ブラックタイガーまたはバナメイエビ（大）・・・１０～１２尾

・(A)酒（海老の下味用）・・・大さじ1/2~1

・(A)すりおろし生姜（チューブ可）（海老の下味用）・・・少量（チューブだと2cmくらい）

・(A)塩□(海老の下味用）・・・ひとつまみ

・片栗粉・・・大さじ1

・サラダ油・・・大さじ１～２

・長ねぎ・・・1/2本

・にんにく・生姜・・・一片

・(辛くしたい場合は)豆板醤・・・小さじ1/2~1

・(B)ケチャップ・・・大さじ２

・(B)紹興酒（または酒）・・・大さじ1

・(B)ごま油、砂糖・・・大さじ1/2

・(B)醤油、鶏がらスープのもと・・・小さじ1/2

・(B)水・・・大さじ２～３

海老チリの作り方

①長ねぎ、にんにく、しょうがはみじん切りにする。

②エビの背に包丁で切れ目を入れ、背わたをとる。（できれば）臭みと汚れを取り除く。（片栗粉大さじ１と塩小さじ１、水50ccを加えて、水を手でかき混ぜるようにして優しく洗い、水が綺麗になるまで水をかえると臭みが取れます）

③(B)の調味料を合わせておく。

□□□□□□□□□□□□□□(A)□□□□□□□□□□□□□□

レシピブログ
このブログを応援！

レシピブログに参加中♪

その他のBLOGはこちらから・・・

初心者向けの１対１の本気の料理教室：マンツーマン料理教室の情報はこちらから□

マンツーマン料理教室レミュー
マンツーマンで
スキルUP！