□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□(*^o^*)

□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□(*^o^*)
□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□□□□□□□□□

□ □□□□□□□□□□□□□□□□□□□□

□(A)□□□□□□□□□□□□ □□□1/2□□

□(A)□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□□ □□□□□□□□□2cm□□□□

□(A)□□□□□□□□□□□□□□□□□□

・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。

[illegible]❤

[illegible]♪

[illegible][BLOG][illegible]