

09 かぶのえびそぼろ煮



*かぶは煮すぎるとくずれやすいので気をつけて。

Recipe

●材料(4人分)

小かぶ(葉つき)	4個	
しめじ	1パック	
むきえび	100g	
酒	大さじ2	
A	だし汁	3カップ
	みりん	大さじ3
	しょうゆ	大さじ1
	塩	少々
片栗粉	大さじ2	

●作り方

- ① かぶは茎を2cmほど残して葉を切り落とす。根の部分は皮をむき、食べやすい大きさに切る。葉はきれいなところをさっと茹で、5mm位の長さ切る。しめじは石づきを取ってほぐす。
- ② むきえびはざく切りにし、酒をもみこむ。
- ③ 鍋にAとかぶを入れて煮る。かぶが柔らかくなったらしめじとえびを加え、火が通ったら倍量の水で溶いた片栗粉でとろみをつける。
- ④ 仕上げに①のかぶの葉を加えて混ぜ、器に盛る。