

じゅんさいマーボー

◇食材・分量

サラダ油・・・大さじ1
刻みにんにく・・・適量
おろし生姜・・・適量
水・・・200cc
砂糖・・・小さじ1
鶏ガラスープの素・・・大さじ1
お醤油・・・大さじ1
酒・・・大さじ2
豆板醤・・・小さじ1
甜麺醤・・・大さじ1
じゅんさい・・・適量
チャーシュー・・・適量
水溶き片栗粉・・・適量
ごま油・・・小さじ1

◇作り方

1. 熱したフライパンにサラダ油を入れまんべんなく広げる
2. フライパンに刻みにんにく、おろし生姜を入れ軽く炒める
3. 2に水200cc、砂糖、鶏ガラスープの素、お醤油、酒、豆板醤、甜麺醤を入れてよく混ぜる
4. 3にチャーシューとじゅんさいを入れ、少し煮立たせたら一旦火を止める
5. 4に水溶き片栗粉を入れて、混ぜながら再加熱し、とろみがついたら火を止める
6. 最後にごま油をかけ、盛りつけて完成

