

🐟 第2回晩ごはんおさかな料理教室



タカエビのチリソース

●使用するお魚…タカエビ

材料（4人分）

●たかえび…20尾 ●にんにく…1片 ●生姜…10g ●長ネギ…小1本 ●A（トマトケチャップ…大4、薄口醤油…大1と1/2～2、砂糖…小2、酒または水…大1と1/2、豆板醤…少々）

🐟 作り方

- ①えびは頭をはずし薄い塩水でさっと洗う。水気をふいて殻、尾を残し、足ははずし、背に切り目を入れて背わたをとる。
- ②にんにく、生姜、長ねぎはみじん切りにする。
- ③合わせ調味料Aを作る。
- ④フライパンにサラダ油を熱しにんにく、生姜、長ねぎを炒め、香りが出たらえびを加え、えびを焼きつける。
- ⑤えびの色が変わったらAを加え、ひと煮立ちする。
- ⑥出来上がったらすぐに器に盛る。