

牡蠣の香り炒め

◆材料◆4人分

かき(むき身)	300g
片栗粉	適宜
長ネギ(みじん切り)	1/2本

◇調味料◇

<A>

にんにく(みじん切り)	大さじ1
ザーサイ(みじん切り)	大さじ1
豆鼓 (みじん切り)	大さじ1
七味唐辛子	小さじ1

老酒	大さじ1
しょうゆ	小さじ1
スープ	80ml
砂糖	小さじ1

水溶き片栗粉	小さじ1
ごま油	少々



【作り方】

1. 牡蠣はさっと水洗いして。ペーパータオルで水気をしっかり取り、1個ずつ片栗粉を多めにまぶす。長ネギはみじん切りにする。
2. 油を170～180度に熱し、牡蠣を一つずつ丁寧に衣がカリッとするまで揚げる。
3. サラダ油大さじ2を鍋に入れ、Aを炒め、香りが出たらBを加えて混ぜる。ここに揚げた牡蠣を入れて手早く混ぜ、ネギを入れて混ぜ、水溶き片栗粉でとろみをつけ、最後にごま油を回し入れて香とつやを出す。