

月 小カブとえびのオイスター炒め

材 料【2人分】

干しシイタケ…2枚	水 …1/2カップ
水 … <u>適量</u>	オイスターソース…小さじ1/2
小カブ…1～2玉 (葉つきで250g程度)	こしょう…少々
タマネギ…1/2個	紹興酒…大さじ1
ショウガ…少々	片栗粉…大さじ1/2
えび…8尾	水 …大さじ1/2
サラダ油…大さじ1	うずら卵(水煮)…6個
鶏がらスープの素…小さじ1	

作り方

- ①干しシイタケは水に漬けてもどし、四つに切る。
- ②小カブの根は皮をむいて1玉を16等分のくし切りにし、葉は4cmに切る。鍋に水と根を入れて火にかけ、沸騰後3分程度下ゆでし、葉は最後に入れてざっとゆでる。
- ③タマネギは1～2cm角のざく切り、ショウガはみじん切りにする。
- ④えびは皮をむき、背わたをとる。
- ⑤熱したフライパンにサラダ油をひいてえび、干しシイタケ、ショウガを入れ、タマネギも加えてざっと炒める。
- ⑥小カブの根を入れて全体に油がまわったら、水で溶いた鶏がらスープ、オイスターソース、こしょう、紹興酒を入れて煮る。
- ⑦小カブの葉と水溶き片栗粉を加え、さっと混ぜる。器に盛り、半分に切ったうずら卵を散らす。

