

あんかけ餃子



写真 1人分

匠味 中華スープ

湯で希釈するだけで中華だしの効いたラーメンスープが出来上がります。ラーメン・炒飯などの具材の他、中華炒め等の調味料としても幅広くお使い頂けます。

材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
揚げ餃子	6個	<調味液>	
		匠味中華スープ	15g
<具材>		胡椒	少々
エビ	4尾	水	120ml
イカ	20g		
筍	15g	水溶き片栗粉	20g
人参	10g	(片栗粉:水=1:2)	
椎茸	10g		
キクラゲ(戻し)	10g		
さやえんどう	2枚		
ごま油	10g		

作り方

- ①<具材>は食べやすい大きさに切っておく。
- ②鍋にごま油を熱して①を炒め、火が通ったら<調味液>を加えてひと煮立ちさせる。
- ③②の火を止めて水溶き片栗粉を加えて混ぜ、再度火にかけてひと煮立ちさせる。
- ④器に揚げ餃子を盛り、③をかけて出来上がり。