

# 干しえびと赤こんにゃくの 琵琶湖おどり



| <材料>   | (4人分の分量) |
|--------|----------|
| 干しえび   | 大さじ8     |
| 赤こんにゃく | 1枚(330g) |
| 小松菜    | 1/4束     |
| 砂糖     | 小さじ1     |
| みりん    | 大さじ3     |
| しょうゆ   | 大さじ2     |
| 塩      | 少々       |
| ごま油    | 大さじ1     |
| 顆粒和風だし | 小さじ1強    |

## 作り方

- ① 赤こんにゃくを洗い手綱にする。
- ② 沸騰したお湯に塩をいれ、赤こんにゃくを3分茹で、ザルに上げ水を切る。
- ③ 小松菜をみじん切りにする。
- ④ フライパンを熱し、ごま油を入れ、赤こんにゃくを炒める。
- ⑤ 赤こんにゃくの水気を飛ばし、水(100cc)・顆粒和風だしを入れる。
- ⑥ 砂糖・みりん・しょうゆを入れ、混ぜながら味をしみこませる。
- ⑦ 小松菜と干しえび(大さじ5)を入れ煮込む。
- ⑧ 煮汁が少なくなったら、お皿に盛りつけ、干しえび(大さじ3)をふりかける。

- ・ 干しえびと赤こんにゃくの食感の違いがおもしろい料理です。
- ・ えびの香りや舌触りが良く、おいしくできていました。
- ・ 干しえびを入れるタイミングを2回にすることで食感が異なるえびを感じることができておもしろいレシピだと思います。

