



Gamberi agrodolce

えびの甘酢あん（えびチリ風）



【材料】3〜4人分

天然えび殻付き ※アサクラ EVO	200g 大さじ1
(甘酢あん) ※アサクラ EVO	大さじ1
たまねぎ	1/2個
生姜	2〜3枚
豆板醤	小さじ1〜
※塩漬けケッパー	8粒
水	150ml
※シチリアのPASSARATA	大さじ3
米酢	大さじ2
片栗粉またはくず粉	小さじ1強
水(水溶き片栗用)	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.265（ダイジェスト）
vol.123（フルレクチャー）

【つくり方】

- 1) えびはさっと洗い身の中央辺りから殻をはさみで切り割き（尾っぽの手前まで切る）背ワタを出す
- 2) たまねぎ、生姜、塩漬けケッパー（塩のまま）はそれぞれ細かくみじん切りする
- 3) フライパンに EVO を大さじ1 程度入れえびを片面ずつ弱めの中火で両面焼き色がつくまでしっかり焼く
- 4) 一旦えびを取り出し（フライパンは洗わない）たまねぎ、生姜、ケッパーを入れ
上から EVO を大さじ1 加えてじっくりしっかり炒める
- 5) 玉ねぎから甘みが出たら豆板醤を加え、豆板醤によく火を通して香りを出す
- 6) よく炒めたら、水を加えて蓋をし沸騰したら3分煮る（ここでケッパーの旨みを煮だす）
- 7) PASSARATA と米酢も加えて塩味や酸味を調える
（甘味が足りない場合や色を鮮やかにしたいときはPASSARATAを加える）
- 8) えびを中に加え水溶きした片栗粉（または葛）を全体に回し入れちょっと強めの火にしてクツクツ煮る
照りが出たら OK
- 9) 皿に広げて盛る