

インゲンの干し海老あんかけ



2人分

インゲン 150g (20本前後)
干し海老 5g
にんにく・しょうが 各少々
鶏がらスープのもと 小さじ1/2
コショウ 少々
片栗粉 小さじ1
水 100cc
ごま油 少々

- 1) 干し海老は分量の水に1時間ほど浸して戻し粗く刻む。戻し汁に鶏がらスープのもと、コショウ、片栗粉を混ぜておく。
- 2) にんにく・しょうがはみじん切りにする。
- 3) インゲンは茹でて、適当な長さに切っておく。
- 4) お鍋にごま油を熱し、にんにく・しょうが・干し海老を炒めたら戻し汁を加えて、だまにならないようかき混ぜながら火にかける。
- 5) インゲンを皿に盛り、あんをかけて出来上がり。