

## エビとトマトの卵炒め



2人分

むきえび 10尾ほど  
卵 2個  
アスパラガス 2本  
長ネギ 10cmくらい  
ウェイパー 小さじ1  
片栗粉 小さじ1  
水 50cc  
紹興酒 大さじ1  
オイスターソース 小さじ1/2  
塩コショウ 少々  
酒 少々  
片栗粉 少々  
ごま油 適量

1) エビに をもみこんでおく。  
ボウルに をあわせておく。

2) トマトはくし切り(1つを8等分くらい)、長ネギとアスパラは斜め切りに、卵はほぐしておく。

3) フライパンにごま油を入れて卵をふわっと炒め半熟で取り出す。  
再び油を入れてエビを炒め色が変わったらトマトとネギ、アスパラを加え火が通ったら卵を戻して炒め合わせる。

4) あわせておいた を加えてとろみがついたら完成。