



【きくらげのとろふわ炒め】



奈須 裕助 (なす・ゆうすけ) さん

材料 (2人分)

|          |      |       |        |
|----------|------|-------|--------|
| きくらげ(乾)  | 20g  | しょうゆ  | 大さじ1   |
| ミニトマト    | 4コ   | 酒     | 大さじ1   |
| 卵        | 3コ   | 砂糖    | 大さじ1/2 |
| オイスターソース | 大さじ1 | オリーブ油 | 大さじ3   |
| 鶏がらスープの素 | 大さじ1 | 小ねぎ   | 15g    |

手順

- (1) 乾燥きくらげを15分程水につけて戻す。戻したきくらげは一口大に切る。
- (2) ミニトマトは4等分に、小ねぎは小口切りにする。卵は溶いておく。
- (3) 特製ソースを作る。鍋にオイスターソース、しょうゆ、酒、砂糖、鶏がらスープの素を入れ、弱火にかける。軽くとろみがつくまで煮込む。
- (4) フライパンに、オリーブ油を入れ強火で熱し、きくらげ、ミニトマトをさっと炒める。火が通ったら、溶き卵を回し入れ4~5秒かき混ぜ、すぐに火を止める。
- (5) 器に盛り付け、特製ソースを回しかけ、小ねぎを散らしたら完成。