

# 豆腐と卵のしろえびだしあんかけ

Cooking Salon Take 竹内浩恵さん



## POINT

シロエビを使った商品が大変美味しかったので、それらを満喫でき、米「富富富」にもびったりなレシピを考えました。豆腐も白えび醬ソースで味付けし上から「しろえび素干し」入りだしのあんをかけました。そのままおかずでも、ごはんに乗せても美味しい一品です。

## ○材料 [2人分]

絹ごし豆腐	100g
「白えび醬ソース」	小さじ1
「しろえびだし」	50ml
A 水	50ml
「しろえび素干し」	6尾分
卵	1個
青ねぎ(小口切り)	適宜
サラダ油	少々
水溶性片栗粉	適宜

## ○作り方 [調理時間:10分]

1. 耐熱容器にペーパータオルで包んだ絹ごし豆腐を入れ、600Wの電子レンジで1分30秒温め、水気を取る。水気を切った豆腐をボウルに入れ、白えび醬ソースを加え、ゴムベラでさっと混ぜ、器に盛る。
2. 鍋にAを入れ、中火で温めたら、水溶性片栗粉を少しずつ加えとろみをつける。
3. フライパンにサラダ油を入れて中火で温めたら、溶いた卵を加え、2~3回大きく混ぜ、半熟状になったら、1の器にのせ、2のしろえびだしのあんをかける。小口切りの青ねぎを飾る。