

レタスとかにかまのあんかけ



▼材料

- レタス …1 玉
- かにかま …2 本
- 生姜 …1 片
- 酒 …大 1
- A：
 - ・だし汁 …大 100cc
 - ・濃口醤油 …大 2
 - ・みりん、砂糖 …各大 1
- B：
 - ・片栗粉 …大 1
 - ・水 …大 1
- ごま油 …大 1

▼作り方

- ① レタスは大きめのざく切りにし、ごま油でざっと炒めて酒を振る。
- ② 別鍋にAを煮立て、かにかまをほぐしたものと生姜の絞り汁を加える。
- ③ Bでとろみをつけて①の上にかける。