

## ししとうの海老ちり



### ▼材料（2人分）

- ししとう …10本
- 海老 …8尾  
（ブラックタイガー）
- 餃子の皮 …2枚
- A：
  - ・鶏ガラスープ …100cc
  - ・ケチャップ …大2
  - ・濃口醤油、酒、砂糖 …各大1
  - ・塩、こしょう …各少々
  - ・片栗粉 …小1
- 揚げ油 …適量

### ▼作り方

- ① ししとうは包丁目を入れて素揚げする。
- ② 海老は殻を除き、餃子の皮は揚げ油でさっと揚げる。
- ③ Aと海老を鍋に入れて、よく混ぜながら煮立てる。
- ④ ①を加えて、餃子の皮を砕いて散らす。