

チリクラブ



GREY JOURNEY

材料

2人前

- マッドクラブなど：2-3匹
- コーンスターチ：100g
- 卵：1個（溶く）
- コリアンダー：1個（付け合わせ）
- パイナップル：1個（すりおろし）
- にんにく：6片（皮をむく）
- エシャロット：5個（皮をむく）
- 生姜：1cm（皮をむく）
- チリパウダー：大さじ2-3
- コーンスターチ水：水60mlにコーンスターチ大さじ2
- 缶詰トマトソース：1カップ
- チリソース：大さじ3
- 砂糖：大さじ2.5
- 白酢：大さじ2
- 水：300ml
- 塩
- 油
- ミニマントウ饅頭（揚げ）：6個

作り方

1. スパイスペーストを挽く - 乳鉢と乳棒を使用して、乾燥チリパウダー、ニンニク、エシャロット、生姜を細かく挽いてよく混ぜ合わせる。
2. カニを揚げる - ボウルにコーンスターチ100gを加え、カニを軽くコーティングする。鍋で油を十分に熱して、コーティングされたカニを油にそっと入れ、火が通るまで5~8分間揚げる。取り出したら、ペーパータオルで油をきる。
3. スパイスペーストを揚げる - 中火の鍋で油大さじ3を熱し、スパイスペーストを5分間または香りが出るまで炒める。チリソース、砂糖、ホワイトビネガー、トマトソース、塩、すりおろしたパイナップルを加え、中火で15分煮る。
4. ふんわり卵を作る - ソースを沸騰させ、ふんわり卵ができるまでかき混ぜないように注意しながら、溶き卵を少しずつ入れる。ふんわり卵できたら、コーンスターチ水をソースに加え、とろみが出るまでよく混ぜる。
5. 揚げたカニとソースをあわせる - 揚げカニとソースをそっとかき混ぜる。蓋をせずに5分間煮る。
6. 付け合わせをのせてできあがり - チリクラブを皿に移しコリアンダーの小枝を飾り、温めたマントウを添えてできあがり。