

キャロット ケーキ



材料

2人前

- 塩漬け大根 1カップ (チェイポー: chye poh)
- にんにく 2片 (みじん切り)
- 食用油 大さじ4 + 4
- 砂糖 (少々)
- 蒸しキャロットケーキ 3カップ (立方体にカット)
- 魚醤 小さじ1
- たまご 4個 (溶き)
- 甘いブラックソース 大さじ2
- コショウ 少々
- 刻んだネギ 大さじ2

作り方

1. チェイポーを炒める。: 塩大根をすすぎ、軽くたたいて乾かし、余分な塩を取り除く。鍋に油大さじ4を熱する。にんにくを炒め、塩大根を加える。大根が茶色になるまで炒める。チェイポーを甘くしたい場合は、砂糖を加える。皿に出す。
2. 白いキャロットケーキを炒める。: 鍋で油を温め、キャロットケーキを加える。キャロットケーキを鍋に押し付けて小さく不規則に砕く。キャロットケーキの外側に薄く皮ができて始めるまで炒める。魚醤を加えて炒める。1の大根 大さじ2を加え、皮ができるまで炒める。溶き卵を加え、茶色になるまで炒める。半分を取り除き、刻んだネギを添える。
3. 黒キャロットケーキを炒める: 残りをフライパンに入れたまま火を弱める。甘いブラックソース大さじ1を加え、均一にコーティングされるまで混ぜる。均一に混ざったら火を消す。刻んだネギを添えてできあがり。