

# ブラック ペッカー



## 材料

2人前

- ケチャップマニス 大さじ3
- オイスターソース 大さじ3
- キャスターシュガー 大さじ3
- 生カニ 2kg
- 油 大さじ1½
- バター 大さじ1½
- すりおろし生姜 1½
- にんにく 6片 (みじん切り)
- 赤唐辛子 1 - 2本 (みじん切り)
- 黒コショウ 大さじ1½
- 白コショウ 小さじ1½
- コリアンダー 小さじ1/4
- ネギ 2本 (みじん切り)
- コリアンダー 1/4カップ (みじん切り)

## 作り方

1. ケチャップマニス、オイスターソース、砂糖、大さじ3の水を小さなボウルに入れ混ぜる。
2. カニのエプロンと殻を外し、内臓とエラを取り、すばやくすすぐ。
3. 味が染みるように、カニを四分の一程度に切り、脚を割る。
4. 中華鍋で油を強火で加熱し、カニを加える。殻がオレンジ色になり火が通るまで (約5分) 炒めて、取り出す。
5. バター、生姜、にんにく、唐辛子、黒と白の胡椒、コリアンダーを中華鍋に加え、30秒炒める。
6. 1で混ぜ合わせたソースを追加し混ぜる。沸騰させてから2分煮る。
7. カニを鍋に戻し、ソースをかけて、さらに2~3分煮る。
8. ネギとコリアンダーの葉を飾り、できあがり。