

クレイフィッシュ



材料

2-3人前

- 中型の4尾のクレイフィッシュ (縦に半カット)
- にんにく2片 (みじん切り)
- 干しエビ 小さじ1 (水で戻し、水気を切り、キッチンタオルで乾かす)
- サンバルチリソース 小さじ1~2
- チリソース 大さじ2
- ケチャップ 大さじ5~6
- 酢 小さじ1
- 砂糖 1/2カップ
- 水 1/2カップ
- 卵 2個
- 食用油/バター 大さじ2
- コーンスターチ 大さじ1 (水と混ぜてスラリーにする)

作り方

1. クレイフィッシュの殻を洗い、キッチンタオルで水気を切り、取りおく。
2. 大きな中華鍋に油/バターをひき中火にかける。にんにくと干しエビを加え、香りが出るまで炒める。弱火でサンバルチリソースを数秒間炒める。
3. クレイフィッシュを中華鍋に入れ、1~2分炒める。チリソース、ケチャップ、水を加えて炒めあわせ、酢と砂糖を入れてよく混ぜる。
4. 中火で蓋をして2分間、またはクレイフィッシュの殻がオレンジになるまで火を通す。
5. とき卵をゆっくり入れる。最後に、コーンスターチスラリーを加えてとろみが出たら、火から下ろして出来上がり。