たまらん堂のたまらんクッキング TAMARAN COOKING

11/11(水)　エビチリたまご

（材料）

たまらん堂「幸せの愛でたまご」：２個
海老：６～７尾
玉ねぎ（みじん切り）：３０ｇ
A
- ケチャップ：大さじ２
- スイートチリソース：大さじ１
- 砂糖：少々

マヨネーズ：少々
酒、片栗粉：適量
ごま油：適量

① たまごをボウルに割り、マヨネーズを加えて溶いておく。

② 海老は背わたを取り、洗って水気を拭き、酒と片栗粉をまぶす。

③ フライパンにごま油を熱し、①を流し入れて、ざっくり混ぜて一度取り出す。

④ 同じフライパンにごま油を足し、海老と玉ねぎを入れて炒める。

⑤ 火が通ったら、A を加えて混ぜ合わせ、③のたまごを戻し入れて炒め合わせる。