

天満屋ストア・エスビー食品

# ハッピー料理教室

2018年2月18日(日)開催



## 蒸しえび



※写真はイメージです。

### 材料(4人分)

- えび.....8匹
- 酒.....大さじ2
- 白ネギ(青い部分).....1本
- S&B** 本生生しょうが.....小さじ1
- S&B** フレッシュハーブベビーリーフ.....適量

- A
- S&B** 李錦記 コチュジャンチューブ.....大さじ2
  - 酢.....大さじ1
  - 醤油.....小さじ1
  - 砂糖.....小さじ1
  - 胡麻油.....小さじ2

### 作り方

- ① Aの材料を混ぜ合わせる。
- ② フライパンにえびを並べ、酒をふりかけて白ネギ、**S&B** 本生生しょうがを入れ火にかけ、蓋をして蒸す。
- ② 蒸しあがったえびを**S&B** ベビーリーフの上に置き、①のたれをかける。

このレシピで  
使用したのは  
コレ!

