

■材料(保存容器小1個分)

有頭エビ（車えび またはブラックタイガー） 4～5尾

酒 少々

塩 少々

<調味料>

白だし 大さじ3

砂糖 大さじ1

酒 大さじ1

みりん 大さじ1

水 200ml



■作り方

1. エビは水で洗い、頭の先とヒゲを切り、尾の先は斜めに切り落とす。頭と身の節の間に竹串を刺し、背ワタ（黒色や白色のひも状のもの）を引き抜く。
2. 1に酒と塩少々ふりかける。
3. 鍋に湯を沸騰させ、2を加えて2分ほどゆでる。
4. 鍋に調味料を入れ中火で煮立て、3のエビを加えて1分ほど煮る。
5. そのまま煮汁につけた状態で冷ます。

■ポイント

エビは3でゆでた後に水でさらさないこと。