

れんこんの海老サンド

材料

(2人分)

れんこん	200 g
むき海老	100 g
生姜 (すりおろし)	小さじ1
A片栗粉	大さじ1~2
醤油	小さじ1/2
塩	小さじ1/4
ごま油	適量

作り方

- ①れんこんは皮をむいて半量は3~4mmの厚さの輪切りにし、半量はすりおろしてザルにあけ自然に水をきる。ハムは細切りにする。
- ②鍋に白菜と水を入れて中火にかけ、白菜がしんなりしたらAを加える。
- ③煮立ちを始めたなら水溶き片栗粉でとろみをつけ火を止める。
- ④器に盛り、みじん切りにしたパセリを散らす。

