

たまごが主役！料理コンテスト『わが家のたまごちゃん』入賞レシピ

本格たまごのチリソース

キルトシューさん



〈材料〉卵 4個、マヨネーズ 大さじ1(卵の下味)

《チリソース》

にんにくのみじんぎり 一片分、生姜のみじんぎり 大さじ1、豆板醤 小さじ1、油 適量、トマトケチャップ 大さじ2、砂糖 小さじ2、紹興酒 小さじ2、スープ 120cc、ねぎのみじん切り 10cm分、塩 少々、片栗粉 小さじ2、水 小さじ2

〈作り方〉

1. 卵に下味マヨネーズを混ぜて、油をしいたフライパンで半熟卵焼きをつくり、ボウルにもどしておく。
2. 弱火でにんにく、生姜、豆板醤を炒め、香りが出たら、トマトケチャップ～ねぎまで入れて煮立てる。味を見て塩で味付け。
3. 片栗粉と水を混ぜて、②に入れてとろみをつけ、①の卵をもどしてからめればできあがり。