

とっておきレシピ

kewpie



レシピのポイント

キムチの素の代わりに豆板醤でもおいしく召し上がれます。

適温調理

サポート

材料（2人分）

えび（1尾約20g）	6尾（120g）
ブロッコリー	1/4株（32g）

A合わせ調味料

A しょうゆ	小さじ1/4
酒	小さじ1/2
塩	少々
ごま油	少々

キムチの素	小さじ1/2
キューピーマヨネーズ	50g
片栗粉	小さじ1弱
サラダ油	適量

このレシピに使われている商品


[キューピーマヨネーズ](#)

作り方

1. 下準備

- ① えびは殻をむいて背から開いて背ワタを取る。Aの合わせ調味料をよくもみ込んで、下味をつける。
- ② ブロッコリーは小房に分け、塩（分量外）を加えた熱湯で固めにゆでて水気を切る。
- ③ マヨネーズ、キムチの素を混ぜ合わせる。
- ④ 加熱する直前になったら、①に片栗粉を加えて混ぜる。

2. 前工程

- ・フライパンをIHヒーターの中央に置く。
- ・多めのサラダ油を入れる。
- ・アプリから「**レシピ送信**」ボタンを押し、表示部に「**058**」を表示させる。
- ・「**スタート**」ボタンを押す。
- ・音声の流れ表示部に「**適温**」が表示されたら、④を入れる。

3. 工程1

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・④を揚げるように炒める。



・目安時間になり、火が通たら、えびを取り出す。余分な脂をキッチンペーパーでふき取り、フライパンにえびを戻し、②を加える。

4. 工程2

- ・「**OK**」ボタンを押す。
- ・全体をさっと炒め合わせる。



・目安時間になったら、「**切**」ボタンを押す。

5. 仕上げ

- ・すぐにボールに入れ、③と軽く混ぜ合わせ器に盛りつける。