

揚げワンタンの五目あんかけ

材料

(大人2人子ども2人分)

・しゅうまいの皮	40g
・揚げ油	適量
・豚肉(モモスライス)	120g
・玉ねぎ	1/2 玉
・にんじん	1/3 本
・生しいたけ	5 こ
・キャベツ	1/8 切
・ピーマン	2 こ
・醤油	小さじ 1
・酒	大さじ 1
・砂糖	小さじ 1
・塩	小さじ 1/2 弱
・片栗粉	大さじ 1
・鶏がらスープ素	小さじ 1 弱
・ごま油	小さじ 1

作り方

- 1、しゅうまいの皮は短冊状に切り、適量の油でカラッと揚げる。
- 2、豚肉と野菜は食べやすように 2 cm くらいの長さで、短冊状や太千切りにしておく。
- 3、深めのフライパンにごま油を熱し、固めの野菜から順番に炒めていき、酒・砂糖・鶏がらスープ素・醤油・の順で味付けをして味見をしながら塩を入れる。
- 4、3 の調味が完成したら、水溶き片栗粉を回し入れ、とろみをつける。
- 5、1 の揚げワンタンに 4 のあんをかけたたら完成！！

ひとつとメモ

しゅうまいの皮はすぐに揚がるので、放っておいたり、揚げ温度が高すぎると焦げるので注意！きつね色がいちばんおいしいです。