

麻薬卵とあさりチャーハン



作り方

【麻薬卵】

1. 醤油、砂糖、水を合わせる。
(醤油：水：砂糖=3：3：1)
2. 卵をゆでる(6分30秒)
3. 2を冷水にとり、殻をむき、水気を取り、1につける
4. ねぎ、生姜、大蒜をみじん切りにし、潮州辣油、白胡麻と一緒に3に入れて一晩漬ける。

【あさりチャーハン】

1. あさりをボイルし上記のたれにつけておく。
2. チャーハンを作る。味付けは塩、胡椒で軽めに。
3. 1のあさりを入れ、仕上げに上記たれを入れる。

材 料

- 卵…5個
- ねぎ…1/3本
- 生姜・大蒜…適量
- 白胡麻…適量
- 醤油…150cc
- 水…150cc
- 砂糖…50g
- 潮州辣油…小さじ2
- 紹興酒・酢・豆板醤…各少々
- あさり…30g
- 白飯…180g
- 卵…2個