

## エビチリと翡翠麺

<材料> (4人分)

ブラックタイガー・・・16尾 (240g)  
 卵・・・1個  
 白ねぎ・・・1/2本  
 しょうが・・・大さじ1  
 にんにく・・・大さじ1と1/2  
 塩、片栗粉、サラダ油、打ち粉 (強力粉)・・・各適量

<翡翠麺>

ほうれん草 (葉のみ)・・・20g  
 溶き卵・・・45g  
 薄力粉・・・80g  
 強力粉・・・30g  
 塩・・・小さじ1/4

ーエビの下味調味料ー

塩・・・小さじ1/2  
 こしょう・・・適量  
 紹興酒・・・小さじ1  
 卵白・・・小さじ2  
 片栗粉・・・小さじ2  
 サラダ油

ーエビの煮込み調味料ー

豆瓣醬・・・小さじ2  
 トマトケチャップ・・・大さじ1  
 鶏がらスープ・・・200ml  
 紹興酒・・・小さじ2  
 塩・・・小さじ1/4  
 砂糖・・・小さじ1と1/2  
 水溶き片栗粉・・・適量  
 酢・・・小さじ1/2



<作り方>

### エビチリの下準備をする

- ① エビは殻をむき、背腸を取ってボウルに入れ、塩、片栗粉、水各少量を加えてもみ洗いをし、汚れと臭みを取り、水分をよく取る。



※ 塩で水分と共にエビの臭みを出し、片栗粉に汚れに吸わせる。

- ② エビは背に切り込みを入れ、下味調味料の塩～卵白までを加えてしっかりと混ぜて味をつける。片栗粉を加えて混ぜ、サラダ油を入れ、エビが離れやすいように軽く混ぜておく。



※ エビは切り込みを入れることにより、火の通りが早くなると共にソースの絡みもよくなる。火を通すと丸くなり、蝦球（チャーシュー）という状態になる。

- ③ 白ねぎは水分が出ないようにみじん切りにする。しょうが、にんにくもみじん切りにする。



※ 薬味の香りを引き出しながら仕上げるので、少し粗めのみじん切りにする。細かいみじん切りは炒める時に焦げやすい。

翡翠麺を作る

- ④ ほうれん草は熱湯でゆで、指でこすると葉がつぶれるくらいになったら、色がとばないように水に落とし、水分をしっかり絞る。包丁で細かく叩き、溶き卵と混ぜ合わせる。



※ ほうれん草はゆでて絞ると10gになる。

- ⑤ ボウルに薄力粉、強力粉、塩をふるって入れ、④を加えてよく練る。麺台に出し、体重をかけるようにしてしっかり練る。表面が滑らかになり、粉っぽさがなくなるとボウルに入れ、固く絞った濡れ布巾かラップをかけて30分寝かせる。



※ パスタマシンを使わず麺棒でのばす場合は、卵か水を30ml程度多く加えて少し柔らか目の生地にするとのばしやすい。

- ⑥ ⑤をパスタマシンにかけ、生地を厚さ0.5～1mmまでのばし、打ち粉をして2mmの幅で15～20cm長さに切る。



※ 打ち粉をしっかりして切った麺がくっつかないようにする。

- ⑦ 翡翠麺を沸騰している湯に入れ、箸で鍋底につかないように混ぜる。再び沸騰するとふきこぼれない程度の火加減で1～2分ゆでる。少し固めで引き上げ、水に落としてもみ洗いをし、水分をきっておく。



※ 打ち粉をしているので、たっぷりの湯でゆでないとなどろみがつく。

## 仕上げる

- ⑧ 鍋慣らしをする。空鍋を十分に熱し、薄煙が出てきたらたっぷりの油を入れる。鍋肌に油の膜ができたらか油を返す。鍋にサラダ油大さじ2を熱し、一度火をとめてエビを入れ、中火にして炒める。表面が赤くなれば取り出す。



※ 煮込むので、エビには完全に火を通さない。表面がうっすら赤くなり、7～8割の火の通りにする。

- ⑨ 同じ鍋にサラダ油大さじ2を入れ、煮込み調味料の豆瓣醬、しょうが、にんにくのみじん切り、トマトケチャップを入れ、弱火で炒めて油に香りと辛味を移し、鶏がらスープ、紹興酒、塩、砂糖で味をととのえる。



※ 赤い油が染み出たら、油に薬味の香りと豆瓣醬の辛味が移ったしるし。

- ⑩ エビを戻し入れ、ひと煮立ちしたら、白ねぎのみじん切りを加え、水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を糸を引くように流し入れ、浮いてきたら軽く混ぜる。鍋肌からサラダ油を加えて強火であおり、最後に酢を加える。さっと湯にくぐらせて温め直した麺と一緒に盛りつける。

