

鴛鴦河蝦

ユワン カン ホウ シャー

河えびの二種類味付け炒め

安川シェフは、輸入・国産を問わず、新しい食材に積極的にチャレンジする。今回の河えびもそのひとつ。蘇州から最近導入された、甘さと食感に特徴のある河えびをふたつのテイストに仕上げている。抹茶の下味は翡翠に、卵白と塩の下味を付けたえびは水晶を表し、仲睦まじい鴛鴦（おしどり）を連想させる。レモン、人参、キュウリの華やかで鮮やかな彩りの、安川シェフらしい美しい一皿でもある。



「龍の子」オーナーシェフ
安川哲二氏



◆材料

《水晶河蝦》

河えび…200g／チシャトウ…1本

〔下味調味料〕

塩…0.5g／胡椒…少量／老酒…大1
卵白…大1／2／片栗粉…大1

油…小2

《翡翠河蝦》

河えび…200g／赤ピーマン…2個

〔下味調味料〕

塩…0.5g／胡椒…少量／老酒…小2
抹茶粉…小1／2／卵白…大1／2

片栗粉…大1／油…小2

《飾り》

レモン／人参／キュウリ

■作り方

①海老は掃除をしてそれぞれ下味を付ける。

②チシャトウと赤ピーマンは、極細切りにして水にさらす。

③鍋に油を入れ、それぞれの海老を油通しする。

④鍋に海老を入れ、水晶河蝦は塩、胡椒、老酒を入れて炒め、翡翠河蝦は塩、老酒、胡椒、抹茶粉を入れてサッと炒める。

⑤皿にレモン、人参、キュウリの飾りを載せ、チシャトウの上には水晶河蝦を、赤ピーマンの上には翡翠河蝦を盛る。

※河えびは蘇州産。淡水で育ったこの海老は、身が通常のものに比べて非常に柔らかく、甘みが強い。



川菜 龍の子
東京都渋谷区神宮前1-8-5
Tel.03-3402-9419



『保存版 新・四川料理』
（安川哲二著）が旭屋出版から
発売中。
定価3500円＋税