



Nagatanien's Cantonese-style Crab Balls

(with lots of "ankake" sauce)

How to make (2 servings)



Crab mix

- 3 eggs
- 1 bag crab mix

Crack eggs into a bowl, add the crab and egg packet mixture, and mix well.

*Can extra additional crab

- 1 T salad oil

Ankake sauce

- 1 bag ankake sauce
- 200 ml water

1. Heat the salad oil in a frying pan, pour in the egg mixture and cook while stirring constantly.
2. When the eggs are half-cooked, shape into rounds (15 cm in diameter).

1 T salad oil

Medium heat 2 1/2 minutes

3. When browned and cooked through, flip over and transfer to a plate.

* It's easier to flip it when transferring it back to the pan if you first move it to a large plate."

Turn over and cook for 1 minute over medium heat

4. Lightly wipe the surface of the pan, then add water and "ankake packet". Stir well and then turn on the heat. Continue to stir until it thickens, then pour it over the crab and egg mixture and serve.

200 ml water and ankake mix

Cook until thickened about 1½ minutes

Turn the heat down to low and cook until it starts to bubble.



永谷園の広東風のかに玉 〔あんかけたっぷり〕

作り方【2人前】



【かに玉用】

卵 3個
かに玉の素 1袋
ボールに「かに玉の素」と卵を割り入れ、よくかき混ぜておく。
※カニは追加可能
サラダ油

【あんかけ用】

あんかけの素 1袋
水 200ml

①フライパンにサラダ油を熱し、「かに玉の素」を混ぜた卵液を流し込み、かき混ぜながら焼く。

全体が半熟になったら、形を丸く（直径 15cm）整える。

サラダ油大さじ 1

中火 2分半

②焼き色がついたら裏返し、火が通ったら皿に移す。

※いったん大きなお皿に移してから、フライパンに戻す時に裏返すと簡単です。

中火裏返えして 1分

フライパンの表面を軽く拭きとり、水と「あんかけの素」を入れ、よくかき混ぜてから火をつける。ふつふつしたら弱火にしてかき混ぜ、とろみがついたら、かに玉にかけてできあがり。

水 200ml あんかけの素

とろみがつくまで分半 中火⇒弱ふつふつ するまで