簡単エビチリ

＜材料2人分＞エビ（殻付き）　8尾　長ねぎ　1/4本　にんにく　1片合わせ調味料A塩　少々　片栗粉　適量  
合わせ調味料Bトマトケチャップ　大さじ1　砂糖　小さじ1　酒　小さじ1　ごま油　小さじ1　鶏がらスープの素　小さじ1/4豆板醤　少々＜作り方＞  
1エビは尾を残して殻をむき、背に切り込みを入れて背わたを除き、合わせ調味料Aをまぶす。長ねぎは適量をトッピング用に白髪ねぎにして残りはみじん切りにする。にんにくもみじん切りにする。  
2耐熱皿に、エビ、長ねぎのみじん切り、にんにくのみじん切り、合わせ調味料Bを加えてさっくりと混ぜる。ふんわりラップをして、電子レンジ600Wで3～4分加熱して大きく混ぜる。（とろみがついていないようならさらに1～2分加熱する。）  
3器に盛り、白髪ねぎを飾る。