

えびの旨みとガーリックの香りが最高。
おつまみにも最適な一品!

ガーリックシュリンプ

ガーリックシュリンプ

調理時間
20分以内
※漬け時間は除く



海老をんにくとオイルに漬けて、
しっかりと香りづけ。

Super Ichiko
For Natural and Government Market Scales
ポイチコ

材料

- ・バナメイ海老…10尾
- ・白ワイン(または酒)…小さじ1
- ・バター…10g
- ・パセリ(みじん切り)…少量
- ・レモン(お好みで)…適量

- 《ガーリックオイル》
- ・にんにく(みじん切り)…1片
 - ・塩…小さじ1/4
 - ・胡椒…少々
 - ・オリーブオイル…大さじ1

作り方

- ①海老は尾を残して殻をむき、背わたを取る。
- ②ボウルに海老と《ガーリックオイル》を入れて冷蔵庫で30分ほど入れる。
- ③フライパンを中火にかけ、海老をオイルごと入れて両面が色づくまで焼いたら、白ワインを振り入れアルコールを飛ばし、バターを加え溶かす。
- ④器に盛り付けてパセリを散らし、お好みでレモンを添える。

レシピは鮮魚売場にてご用意しております。