

ほのかに梅の香り  
ガーリックシュリンプ

※写真はイメージです

使った商品はこちら

QUEEN'S  
SETAN  
FOOD

やわらか南高梅にんにく

大粒のにんにくを香り高い梅肉と  
鯉節で漬け込みました。  
程よいうま味と酸味が絶妙です。

## ほのかに梅の香り ガーリックシュリンプ

## [ 材料 (2人分) ]

殻付きエビ(大)	12～14尾
A [ 片栗粉	大さじ1
塩	小さじ1/2
やわらか南高梅にんにく(みじん切り)	2片
玉ねぎ(みじん切り)	1/4個分
B オリーブオイル	大さじ3
レモン汁	大さじ2
ハーブソルト(塩でも可)	小さじ1/2
バター	20g
ドライパセリ	適宜

## [ つくり方 ] 調理時間: 約 20 分 (漬け込み時間除く)

1. ボウルにエビとAを入れ、からめるようにもんでから、水で粉を洗い流す。
2. キッチンばさみで殻に切り込みを入れ、楊枝で背ワタを取ったら、尾を斜めに半分ほど切り落とし、水気をしっかり拭き取る。
3. ポリ袋に2とBを入れて袋の上から揉み込み、冷蔵庫で1時間ほど漬ける。
4. フライパンに、3をソースごと重ならないようにエビを並べてから加熱を始め、あまり触らないように強火でしっかり焼き目をつけながら焼く。
5. 殻が赤くなり、切り込みをいれた部分の殻が開いてきたら、裏返し両面焼く。
6. 5に塩胡椒(分量外:少々)をしたたら、バターとドライパセリを加え、からめたら完成。