

ガーリックシュリンプ

■材料 1皿分■

- ・殻つきの海老  
(ブラックタイガーなど)・・・10~15
- ・白ワイン・・・大さじ3
- ・オリーブオイル・・・大さじ3
- ・ニンニクみじん切り・・・1かけ分
- ・塩・コショウ・・・少々
- ・タイム、オレガノ(お好みのハーブ)  
(マジックソルトでもOK)
- ・ライムorレモン・・・1/2個



①海老を殻つきのまま背開きにしてワタを取る  
(脚はつけたまま)  
※深めにナイフを入れておく



②シール容器にすべての材料を入れ5,6時間~ひと晩、冷蔵庫に入れてマリネする  
③耐熱容器(パエリア鍋のような金属製だと石窯に入れても安心)に開いた面を下にして並べる。



④200~250℃の石窯で15分~20分焼く



※尻尾が焦げていく様子



⑤海老が全体的に色づいたら出来上がり少し長めに焼くと殻ごとパリパリ食べられる!  
焼きあがったら、  
ライムやレモンを添えて完成

- memo -

! Point

- ・尻尾が香ばしく焦げて、全部食べれるのでオススメ!
- ・ニンニクと海老の香ばしい匂いが漂って、食欲をそそる!
- ・時間をかけて焼けば、殻ごと食べられる!