

ガーリックシュリンプ



材料 2 人分

材料名	使用量	材料名	使用量
エビ(無頭・殻付き)	10尾		
塩コショウ	少々		
小麦粉	適量		
にんにく	10g		
玉ねぎ	50g		
バター	30g		
いさだ醤油	10g		
ごはん	適量		
ベビーリーフ	適量		
レモン	適量		

料理特徴

いさだ醤油を使うことで、海老の風味がより一層強く感じられ、うま味も底上げすることができます。

作り方

- ①エビは殻をむかずに背ワタを取り、塩胡椒を振って小麦粉をまぶす。にんにくと玉ねぎはみじん切りにする。
- ②フライパンにバターの半量を熱し、にんにくと玉ねぎを炒める。
- ③玉ねぎが透明になったら、残りのバター・エビを加え、表面がこんがりとするまで焼く。
- ④いさだ醤油を加えて全体を混ぜ合わせ、ごはん・ベビーリーフ・レモンと一緒に器に盛り付けたら出来上がり。