

モサエビのんにくオイル煮

「モサエビ」とんにくの旨みが加わったオリーブオイルが絶品です



【材料】(3～4人分)

モサエビ 120g

～ A ～

塩、こしょう…各少々

白ワイン…小さじ1

～ B ～

BOSCOオリーブオイル…1 / 3カップ

ニンニク(粗みじん切り)…大さじ2

赤唐辛子(種ぬき、半分に折る)…1本

塩、こしょう…各少々

パセリ(粗みじん切り)…大さじ1

バゲット…適宜

【作り方】

モサエビは塩をまぶして洗い、殻をむき背ワタを取り水気をふきとりAをふる。

モサエビにBを入れて弱火で熱しにんにくが薄く色づいたら を入れて中火で加熱し、エビの色が変わり煮立ったらパセリをちらす。バゲットを添える。

