



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

海老とマッシュルームのアヒージョ

by chi-bo-3



フランスパンに付けていただくと 最高にうまい！海老のプリプリの食感が最高！



材料:(2～3人分)

海老(冷凍でも むき海老でもOK)

6～10尾

マッシュルーム

3～5個

にんにく

2かけ

アンチョビ

3フィレ

オリーブオイル

100cc

鷹の爪

1本(輪切りでも)

パセリ

少々

塩胡椒

少々

1. にんにくのスライスと鷹の爪とアンチョビをオリーブオイルに入れて香りを出す。
2. 殻と背わたを取った海老とスライスしたマッシュルームを入れて蓋をして弱火で10分 火を通す。
3. 塩胡椒で味を見て 微塵切りのパセリをトッピングして出来上がり。
4. スライスしたフランスパンに付けていただく。

<http://cookpad.com/recipe/645548>

このレシピの生い立ち

キャンプでも自宅でも コロダッチカプセルで作る ワインやビールに合うおつまみ

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.