

～常夏大王の味！ハワイアン・ガーリックシュリンプ～

材料（4～8人分） ★簡単レシピ！★

エビ（生または冷凍のむきエビ） 16～24尾分（大き目の物を選びましょう！）

玉ねぎ（スライス） 1/2玉分 レモン果汁 大さじ1 おろしにんにく 小さじ1

塩、胡椒 適量 パセリ 少々

オリーブオイル 大さじ1 バター30g かたくり粉・・・適量

（前準備として・・・①エビは生を使う時は、よく洗っておきましょう。冷凍ものの場合はそのまま使用します。）

※背ワタがある場合はしっかり取り除くと苦みやえぐみを防止できます！

②エビにかたくり粉をしっかりとまぶしてよく混ぜ合わせておきましょう。

（③玉ねぎは薄めに切っておきましょう）

1・オリーブオイルを熱して、エビを炒めます。火が通ったら一旦取り出します。

2・再度、フライパンを熱してオイル、バター、おろしにんにくを入れます。にんにくが色づいたら玉ねぎを入れてしっかりと炒めます。

3・玉ねぎが十分に炒まったら（①）のエビを戻し入れて混ぜ合わせていきます。

4・調味料及びレモン果汁を入れて良く混ぜ合わせてひと煮たちさせます。

5・仕上げにパセリを振って器によそったら出来上がり！

★季節ものへの付け合わせや、単体でのおかずとしてもオススメです！ぜひお試しを！！

エビは本来、殻付きを使いますが「むきエビ」を使用すると、すごく簡単に美味しく仕上がります！