

スモーキーガーリックシュリンプ



ガーリックとスモークパプリカ、ハーブが香ばしい！
オリジナルのミックススパイスを作っておけば、魚介全般に使えて便利！

材料（5人分）

海老（殻つき）…20～25尾

●シュリンプ用スパイス

塩…3g

GABAN® スモークパプリカパウダー…7g

GABAN® ガーリックグラニュー…3g
(ガーリックパウダーでも可)

GABAN® ブラックペッパー荒挽…1.5g

GABAN® オレガノみじん切り…0.5g

GABAN® タイムホール…0.5g

白ワイン…10ml

GABAN® コーングリッツ…10～15g

GABAN® オリーブオイルEXバージン…15ml

バター…15g

レシピ（所要時間：15分）

- ① シュリンプ用スパイスを混ぜておく。
- ② 海老は背ワタを取り、酒と片栗粉(分量外)をまぶして流水で洗い、水気をよく切る。
- ③ ②に白ワイン、①を絡めて5分ほどなじませたらコーングリッツをまぶす。
- ④ フライパンにオリーブオイルを熱し、③の両面を焼き、仕上げにバターを加えて香ばしく仕上げる。
- ⑤ 器に盛りつけ、お好みでレモンを添える。

※味をなじませる時間は含みません。