えびのガーリック焼き



調理時間 30分

材料 (2人分)

えび	16尾（350g）
塩	5g
ニンニク	1片（5g）
塩・コショウ	各少々
オリーブ油	大さじ1
白ワイン	大さじ1
イタリアンパセリ（みじん切り）	1枚分
レモン	2切れ

作り方

1. えびは頭からはさみを入れて背側の殻を切るようにして開き、背わたを取り塩でもみ洗いし、くさみを取る。洗ったら水気をとっておく。
2. ボウルに(1)と薄切りにしたニンニクを入れ塩・コショウ、白ワイン、オリーブ油をふり、良く混ぜる。
3. ココットに(2)を並べ蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココット」を選択し、タイマーを10分に設定して点火する。
5. 仕上げにイタリアンパセリのみじん切りをふり、レモンを添える。