

いいみょうがの日レシピコンテスト ファイナリスト

## みょうがと小海老のアヒージョ

大阪府 ちゃんごんさん考案



### レシピについてのコメント

ミョウガは火を入れると面白い食感で、更にオイル調理なので香りが引き立ちます。

### 材料（4人分）

- \* みょうが 6コ
- \* 小エビ 8尾
- \* にんにく 2かけ
- \*
- \* みょうがは縦半分に切り、小海老は軽くボイルします。
- \* ココットの中に小海老・みょうが・潰したにんにくを入れ、エクストラバージンオリーブオイル・塩・ブラックペッパーで味を整えます(小海老からも塩分が出るので塩は控えめに)
- \* オーブンで10分(トースターでも可。時間は調整が必要)加熱し、香りが立てば出来上がり。
- \* バケットはお好みで
- \* エクストラバージンオイル 140CC
- \* 塩・ブラックペッパー・粉パセリ少々
- \* バケット6枚