

## 雪国きのこエビのアヒージョ



### 材料（4人分）

雪国まいたけ 1パック

雪国えりんぎ 1パック

むぎエビ・・・180g


にんにく・・・2片


オリーブ油・・・適量

赤唐辛子・・・1本

パセリ・・・適量

塩・・・適宜

 1人前/約239kcal

 調理時間/約20分

### 作り方

- 1 雪国まいたけは食べやすい大きさにさき、雪国えりんぎは輪切りにする。
- 2 にんにく、赤唐辛子は輪切りにする。
- 3 耐熱容器に(1)、むぎエビ、(2)を入れ、オリーブ油をまわしかける。（具材が軽く浸る位まで）
- 4 (3)をオーブン（約180℃）で12～13分程焼き、みじん切りにしたパセリを散らし、お好みで塩を振りできあがり。

※オーブンの加熱時間は機種によって差がありますので、様子を見ながら加熱してください。