

雪国きのことエビのアヒージョ



🍴 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

むきエビ・・・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)、むきエビ、(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、様子をみながら加熱してください。