

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

クリスマスディナーにぴったりの華やかなレシピ♪

海老のパン粉焼き

所要時間

20分

1人分

244kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



えりんぎ

+

使ったのはコレ!



キュービー
シーザーサラダ
ドレッシング



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



海老のパン粉焼き

材料/2人分

有頭えび……………6尾
えりんぎ……………2本
〔バター(常温に戻しておく)……30g
A にんにくのみじん切り……………1/2片
パセリのみじん切り……………大さじ1/2
パン粉……………大さじ1
塩、こしょう……………少々
オリーブオイル……………適量
キューピー シーザーサラダドレッシング
……………適量
ピンクペッパーコーン……………適宜
レモンのくし切り……………2個
ルッコラ……………1/2束

作り方

- ①Aを合わせる。
- ②えびは竹串で背わたを取ってから、包丁を入れて開き、塩、こしょう、Aをのせて、パン粉を散らす。
- ③えりんぎは5mm幅に切り、えび同様に塩、こしょう、A、パン粉を散らす。
- ④フライパンにオリーブオイル少々を熱して、えびを入れ、殻に焼き色を付けてから、えりんぎと一緒にグリルで更に2～3分焼く。
- ⑤お皿に「キューピー シーザーサラダドレッシング」、④を載せ、ピンクペッパーコーンを散らし、レモンとルッコラを添える。

※ドレッシングはクッキングシートを丸めた絞り袋を使うと綺麗に仕上がります