

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

えびとトマトの カマンベールアヒージョ

調理時間

約 **10分**

1人分

379kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



ミニトマト

+

使ったのはコレ!



J-オイルミルズ
JOYL
オリーブオイル
エクストラバージン

えびとトマトのカマンベールアヒージョ

材料/2~3人分

カマンベールチーズ……1個(100g)
ブラックタイガー……10尾(約200g)
酒(下ゆで用)……………大さじ1
ミニトマト……………5個
にんにく(薄切り)……………1片分
J-オイルミルズ JOYL オリーブオイル
エクストラバージン……………150ml
塩……………少々
黒こしょう……………少々
(お好みで)パセリ……………適量

作り方

- ①カマンベールチーズは表面に切り込みを入れる。えびは竹串などで背ワタを取る。ミニトマトはヘタを取る。
 - ②沸騰した湯に酒を加えてえびをゆで、粗熱を取り、殻をむく。
 - ③スキレットの中央にカマンベールチーズを丸ごと入れ、まわりに②とミニトマト、にんにくを並べる。
 - ④③に「J-オイルミルズ JOYL オリーブオイル エクストラバージン」を注いで中火にかけ、火が通ったら軽く塩、黒こしょうをふる。
 - ⑤お好みでパセリを散らしてお召し上がりください。
- ※写真のスキレットは、直径15cmサイズを使用しています。