

## エビのアヒージョ

材料	分量（4人分）	作り方
エビ	16匹	① エビは背ワタをとり、殻は尾一節を残して剥く。 ② エリンギは2つに切り、短冊切りにする。 ③ 鍋を熱し、オリーブ油を入れ、みじん切りにした にんにくとパセリを好みの量入れてさっと炒める。 ④ ③にエビとエリンギを入れ、強火で手早く炒めて 塩こしょうをする。
きのこ（エリンギ）	1本	
パセリ	適量	
にんにく	適量	
塩	適量	
こしょう	適量	
オリーブ油	適量	