

料理名

エビのカクテルサラダ



1皿

調理時間 約30分間

作り方

1. エビは殻つきのままよく洗い、背ワタを取り除いておく。
2. お湯を沸騰させた鍋にエビを入れ、エビの色が変わり、中まで火が通ったらザルにあげる。
3. 流水で洗い、尾の一節を残し殻をむく。
4. アメリケーヌソースとマヨネーズ、練りわさびを混ぜ合わせる。
5. 器にエビとソースを盛り付け、レモンとディルを添える。

材料

エビ（殻付き）	100g（8尾）
（ソース）	
アメリケーヌソース	30g
マヨネーズ	30g
練りわさび	5g（小さじ1）
レモン	15g（1/8切）
ディル	1g

6.

7.