

CHA[®]B[®]LIS

ガンバス海老の串焼き レモングラス風味 人参とグリーンピースのクリスピーサラダ

6人分の材料

ガンバスエビ(大エビ)18尾
レモングラス7本
にんじん4本
さやえんどう 150g
ゴマ 20g
フルール・ド・セル(塩)4つまみ
エスプレット唐辛子4つまみ
オリーブオイル 150ml
はちみつ 10g
シードルビネガー30ml

下準備に必要な時間 : 20分
加熱時間: 5分
休息时间 : 20分

セレクトワイン: プティシャブリ 2009, ドメヌ クリストフ&フィス

作り方

オーブンを230度に温めておきます(オーブンメモリ7-8)

海老の殻をむきワタを取り除きます。レモングラス2本を薄い輪切りにします。
フルール・ド・セルとエスプレット唐辛子でエビに味付けをし、オリーブオイルをふりかけ、
輪切りにしたレモングラスをまぶして15~20分間漬け込みます。
残りのレモングラスに海老を刺し、オーブン皿にならべます。

にんじんを洗って皮をむき、皮むき器などを用いて千切りにします。
さやえんどうも千切りにします。

230度のオーブンでエビを3~5分間焼きます。

この間に、はちみつ、ビネガー、100mlのオリーブオイルをよく混ぜ合わせます。
これをにんじんとさやえんどうに和え、フルール・ド・セルとエスプレット唐辛子で味を調整
します。
仕上げにゴマを散らします。

平たい皿にサラダを盛り付け、その上にエビの串刺しを配置します。

シェフのアドバイス

レモングラスは、ローズマリーもしくは竹串などで代用することができます。

