



【 エビのソテー 】

【材料】

タイガーエビ(皮をむき背ワタを取る) 16尾

ライムオリーブオイル 60ml

ローズマリー 1束

バター 40g

ヘーゼルナッツオイル 少量

【調理時間】 15分

【調理】

他の調味料とエビを真空にし fusionchef を 56℃設定で15分間調理します。

鍋にバターとライムオリーブオイルを混ぜ、エビを炒めます。

レシピ提供: Heiko Antoniewicz シェフ
フュージョンシェフHP掲載レシピより和訳