



【ライム&オリーブオイル風味の  
クルマエビ with サラダ】

【材料】4人分

- ・クルマエビ 12尾
- オリーブオイル 60ml
- ライム 1/2個
- 塩 適量
- サラダ(ルッコラ、トマトをマリネし、パルメザンチーズの削りくずをかけたもの) 適量

【調理時間の目安】

下準備: 15分

調理時間: 20分

【調理】

・ライムは、皮を削り、汁を絞る。そのライムの汁と皮、オリーブオイルを混ぜ塩を加える。  
エビの殻と背ワタを取り除く。パウチにエビとオイルを入れ真空パックにします。フュージョンシェフのバスを56℃設定、20分間真空パックを投入します。フライパンにオイルを少量入れエビを炒め塩を少し加える。お皿にサラダを盛り付け、サラダの上にエビを配置します。

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