

2006 カリフォルニア・レーズン メニューアイデアコンテスト
グッドアイデア賞



海老とアーリーレッドのエスニックマリネ

エムサービス (株) 寺島 佳世子氏

材料 (4人分)

ムキエビ (約10g/尾)…………… 12尾
アーリーレッド (正味)…………… 120g
コリアンダー (正味)…………… 2g
スイートチリソース…………… 20cc
レモン (果汁をしぼる)…………… 20cc
サラダ油…………… 20cc
カリフォルニア・レーズン…………… 20g

作り方

1. ムキエビは、ボイルし、流水にさらして冷ます。
2. アーリーレッドは皮をむき、1/2にカットし、1mmスライスにカットして、流水にさらし、水切りする。
3. コリアンダーは、葉の部分をちぎっておく。
4. ボウルに、スイートチリソース、レモン果汁、サラダ油を入れ混ぜ合わせる。
5. カリフォルニア・レーズンは、お湯で洗い水気をとって、4に入れ混ぜ合わせる。
6. 5に1のムキエビ、2のアーリーレッドを加え、混ぜ合わせ、器に盛り付けて3のコリアンダーを飾って、供する。