\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 大きめのエビ：16匹
- オリーブオイル：大さじ2
- スモークパプリカ：小さじ1
- ガーリック（みじん切り）：2片
- レモン汁：大さじ1
- 塩、黒胡椒：各適宜
- フレッシュハーブ（ディルまたはパセリ）：装飾用

作り方

1. エビは殻を剥き、背わたを取り除きます。
2. ボウルにオリーブオイル、スモークパプリカ、ガーリック、レモン汁、塩、黒胡椒を混ぜ合わせ、エビをマリネします。
3. 冷蔵庫で30分程度マリネした後、フライパンで中火でエビを両面カリッとするまで焼きます。
4. 皿に盛り付け、フレッシュハーブで飾り付けて完成です。