

# 海老のアヒージョ



で時短レシピ

30分

にんにくとスペイン産エクストラバージンオリーブオイルはスペイン料理を支える美味しいゴールデンコンビ。アヒージョという料理名は、スペイン語  でニンニクを意味するアホ (ajo) からきているんです。

今日は旬の海老をオリーブオイルで炒めて、簡単に美味しくアヒージョを作ってみましょう。

## 材料 (4人分)

- 車海老 16尾
- にんにく 2片
- スペイン産エクストラバージンオリーブオイル 40ml
- パセリ 適量
- ライム 4切れ

## 作り方

1. 車海老は頭をとって殻をむいておく。
2. フライパンにスペイン産エクストラバージンオリーブオイルを  
温め、刻んだにんにくを入れ、香りが立つまで炒める。
3. 海老をフライパンに入れ火を通し、パセリを和える。
4. ライムと一緒に皿に盛りつけたら完成!

