

# カセレシピ 燻製オリーブオイル

## えびのアヒージョ

海鮮具材をオリーブオイルで煮込むスペインの名物料理アヒージョ。その中でも最も王道なエビのアヒージョの作り方をご紹介します。

### 【材料】一人～二人分

- ・エビ…10尾
- ・市販のオリーブオイル…40ml
- ・燻製オリーブオイル…適量
- ・にんにく…1片（もしくは小2片）
- ・赤唐辛子…1本（もしくは小2本）
- ・塩…少々
- ・イタリアンパセリ…少々



### 事前準備

- ・にんにくを薄切りに、赤唐辛子を四等分にカット、イタリアンパセリをみじん切りにします。

### 美味しく作るコツ・ポイント

燻製オリーブオイルは火を通すと香りがとんでしまうため、最初は市販のオリーブオイルで煮込み、食べる直前に仕上げでサッと振ると良いでしょう。



### 作り方

- ・生えびをたっぷりのお湯と少量の塩で茹でます。茹で上がった後殻をむき、背ワタを取ります。（ボイル済みのえびを用意している方は省いても大丈夫です。）
- ・カスエラ（陶の器）、もしくは鋳物や鉄の小鍋（スキレットなど）にオリーブオイルとニンニクを入れ弱火にかけます。
- ・ニンニクの周りに細かい泡が立ち始めたら赤唐辛子を加えます。
- ・ニンニクがきつね色になったら、えびを加えて塩で味付けし、1分程煮込みます。焼きムラが出ないように適度に裏返しましょう。
- ・コンロから降ろし、パセリと燻製オリーブオイルを散らして完成です。

