



海老とマッシュルームのアヒージョ

材料(クラッカー6枚分)

- ・ブルボン プレーンクラッカー 6枚
- ・海老 12尾 ・マッシュルーム 6個
- ・にんにく 2片 ・オリーブオイル 大さじ6
- ・塩 少々 ・粗挽き胡椒 少々
- ・刻んだパセリ お好みで

作り方(所要時間:約10分)

- ① 耐熱の器に皮をむいた海老、スライスしたマッシュルーム、スライスしたにんにく、塩、粗挽き胡椒、オリーブオイルを入れ、ふんわりラップをして、レンジ600Wで5分加熱する。
- ② プレーンクラッカーに①をのせ、お好みで刻んだパセリをふりかけて食べる。

※調理後はお早めにお召しあがりください。
※やけどにご注意ください。



クラッカー パーティ レシピ