

## ボタンエビのビネグレット漬け

材料（4人分）

ボタンエビ（中型）4尾、黄パプリカ1/4個、ミョウガ1個、吟醸酒200cc、白ワインビネガー小さじ2、濃い口醤油60cc、E X V（エクストラバージン・オリーブ油）小さじ2、塩・コショウ適量、



作り方

- 1 ボタンエビは背わた、頭を取り、尻尾を残してカラを取り除き、半分に切る。ミョウガはみじん切りにする。黄パプリカは1口大に切って、軽く湯がいておく。
- 2 ミョウガと吟醸酒を火にかけ、中火で底に少し残るくらいまで煮つめる。火から下ろしてあら熱を取り、白ワインビネガー、濃い口醤油、E X Vを混ぜる。塩・コショウを加えて味を調える。
- 3 ボタンエビを2で和え、40分くらい漬けておく。
- 4 リボンを飾った竹串にエビ（尾の部分）、黄パプリカ、エビ（胴の部分）の順に刺し、フルーツグラスに盛り付ける。

ひとくちメモ

アミューズ（本格的な料理の前の軽いおつまみ）に最適。吟醸酒を使ったビネグレットが特徴です。生の魚介と合わない白ワインにもよく合います。