

20分  
程度



調理時間 1尾まるごと

## 材料 (2人分) & 作り方

- ・シバエビ …………… 100g
- ・塩 …………… 小さじ1/2
- ・酢 …………… 小さじ1

下準備/シバエビを流水で洗って汚れを落とす。

※頭部のミノが黒いものは鮮度が落ちてアクが出るのできれいに洗う。



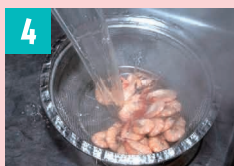
鍋に水を入れ、沸騰したら塩と酢を加える。



シバエビを入れ、再沸騰させる。



シバエビの色が変わったらすぐに火を止める。



ザルに上げて水気を切り



粗熱を取る。



ヒゲを切って盛り付ける。

### POINT

塩と酢を入れることで臭みが取れ、うま味を引き出します。身がやわらかいので、ゆですぎに注意しましょう。熱々のゆでたてが美味しいです。



岡山の魚を  
食べよう!



あっさりとした味で食べ出したら止まらない!

シバエビの塩ゆで

詳しくはこちら



食材中の  
8大アレルギー



okayama ebooks

レシピ監修: 木原稔之 (そうさく日本料理 DANK) / 発行: 岡山県農林水産部水産課