＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- 海老：8尾
- トマト：4個
- 玉ねぎ：1個
- にんにく：2片
- 白ワイン：100ml
- 鶏ガラスープの素：500ml
- クリーム：200ml
- 塩：適量
- こしょう：適量

作り方

1. 海老の殻と頭を取り、身は別にします。殻と頭はオリーブオイルで炒め、香りが出たらワインを加えてアルコールを飛ばし、鶏ガラスープを加えて30分ほど煮込みます。
2. 別の鍋で玉ねぎとにんにくを炒め、トマトを加えて煮込みます。
3. 海老の出汁をトマトの鍋に加え、さらに10分ほど煮込みます。
4. ミキサーにかけて滑らかにし、塩、こしょうで味を調えます。
5. 最後にクリームと海老の身を加え、海老が火が通ったら火を止めます。