



ニューオリンズ風海老マヨ

[材料 4人分]

海老 12尾
ローリエ 1枚
レモン 1/2個

[A]

マヨネーズ 1/3カップ
トマトピューレ 大さじ1
トマトケチャップ 大さじ1
粒マスタード 小さじ2
タバスコ 小さじ1
ホースラディッシュ 大さじ1/2
レモンの絞り汁 大さじ1
酢 大さじ1/2
チリパウダー 大さじ1/2
パプリカパウダー 小さじ1
オリーブオイル 大さじ1
セロリ (みじん切り) 大さじ1
ニンニク (みじん切り) 1かけ
塩 少々

青ネギ 適量

[作り方]

- 1.Aの材料を混ぜて、冷蔵庫で冷やしておく
- 2.沸騰したお湯にローリエとレモン(皮付き)を入れ下処理した海老を茹でる。色が変わってきたら取り出し、氷水でしめる。
- 3.海老の水気をふきとって、1のソースと絡める。
青ネギをトッピングする。