Aguachile エビのマリネ



材料(4人分)

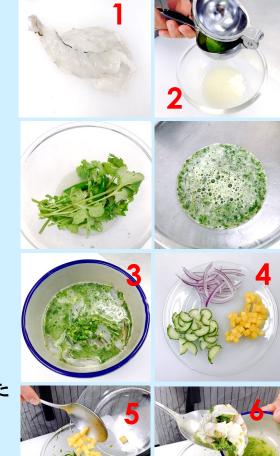
エビ 10尾 ライム(レモン) 4個 赤玉ねぎ 1/4個 きゅうり 1本



マンゴー 1/2個 コリアンダー 1束 青唐辛子 1本 塩・黒こしょう 少々

作り方

- エビの殻をむいて、つまようじで背わたをとる。 背開きにして冷蔵庫で保存する。
 - マリネ液を作る。ライムをしぼり、ライム汁、コリアンダー、
- 2 青唐辛子をミキサーにかける。
 水分が足りなければ水を少し加える。
- **3** マリネ液の半分にエビを漬け込む。(15分ほど)
- きゅうり、赤玉ねぎ、マンゴーを切る。きゅうりは半月切り、 4 玉ねぎは薄切り、マンゴーはお好みの形に。
- 5 4を残りのマリネ液に加えて混ぜる。マリネ液に漬けた エビのみをさらに加え、塩コショウで味を整える。
- 6 容器に盛り付けて出来上がり。



魚介のマリネ(セビチェ)によく似ていますが、メキシコの太平洋北部地域(シナロア州、ナヤリット州、ソノラ州)でよく食べられるメニューです。シェフいわく、エビはタコやキノコに替えても大丈夫だそうです。