

Aguachile

エビのマリネ



材料(4人分)

エビ	10尾	マンゴー	1/2個
ライム(レモン)	4個	コリアンダー	1束
赤玉ねぎ	1/4個	青唐辛子	1本
きゅうり	1本	塩・黒こしょう	少々

作り方

- 1 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。
- 2 マリネ液を作る。ライムをしぼり、ライム汁、コリアンダー、
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 マリネ液の半分のエビを漬け込む。(15分ほど)
- 4 きゅうり、赤玉ねぎ、マンゴーを切る。きゅうりは半月切り、
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。