

## 柳川産シバエビのアメリカヌソース(5人分)

### 【材料】

シバエビの頭・殻 250g

玉ねぎ 70g

人参 70g

セロリ 70g

オリーブ油 20g

ニンニク 10g

ブランデー 30g

白ワイン 200g

トマトピューレ 400g

トマトペースト 10g

ブイヨン 1500g

タイム 少々

塩・胡椒 2g/少々

無塩バター 10g

生クリーム 30g

シバエビむき身 200g

塩、胡椒 1g/適宜

白ワイン 15g

オリーブ油 10g

### 【作り方】

- ① シバエビは頭と胴に分ける。
- ② 鍋にオリーブ油を引き、ニンニクを炒めて香りが出たら香味野菜をしんなりするまで炒めて一度取り出す。同じ鍋でシバエビの頭・殻を炒めて、しっかり香りが出てきたら炒めた香味野菜を合わせてさらに炒める。
- ③ ブランデー、白ワインを加えて少し煮詰め、トマトピューレ、トマトペースト、ブイヨン、タイムを入れて 20 分間煮込む。具材を取り出し、ムーランで潰しながら濾す。
- ④ 潰した材料を煮汁に戻し、さらに 5 分間煮て、シノワで濾す。
- ⑤ 塩、胡椒、バター、生クリームで味を調える。
- ⑥ シバエビの胴は、塩、胡椒、白ワインで下味を付けてソテーしておく。

## 柳川産シバエビのクリームパスタ

### 【材料】

スパゲッティ 350g、

アメリカヌソース 750g

粉チーズ 15g

塩/胡椒 少々

- ⑦ スパゲッティを茹でて鍋に入れ、⑦のソースを 1 人当たり 150g を入れ、⑥の炒めたシバエビを鍋の中で絡めて粉チーズ、塩、胡椒、生クリーム、みじんパセリで味を調整する完成。



柳川産シバエビの冷製プディング(5人分)

【材料】

卵 90g

アメリカーナソース 270g

みじんパセリ

【作り方】

- ①卵を溶いて、アメリカーナソースを混ぜ合わせ、濾す。
- ②器に入れて、アルミホイルなどで蓋をして、85℃程度で10分間蒸す。
- ③蒸しあがったら、冷却し冷蔵庫で冷やす。
- ④冷えたらみじんパセリを乗せる。