



材料【2人分】

明治グリルスライスチーズ	4枚
ブラックタイガー	6尾
塩・コショウ	適量
サラダ油	小さじ1
コンデンスミルク	10g
ケチャップ	大さじ1
レモン汁	小さじ1
クコの実	大さじ1/2

作り方

1. 海老は殻をむいて塩・コショウをする。
2. フライパンにサラダ油を熱し、1の海老を炒める。
3. よく混ぜたグリルスライスチーズ、コンデンスミルク、ケチャップ、レモン汁を加えて絡める。
4. 器に盛り付け、水でもどしたクコの実を添える。

ワンポイント!

焼いた海老にチーズベースのソースを絡めます。ソースはチーズのコクとコンデンスミルクの甘味、ケチャップの酸味が絡まり、深みのある味わいです。