

シュリンプ・カクテル ランプフィッシュの卵添え

4人分

材料：

トル甘エビ 300g

グリーンアスパラガス 12本

レモン 1個

ロメインレタスの葉 10枚

ディル

エキストラバージン・オリーブオイル

塩、コショウ

サウサンドアイランド・ドレッシング

トルランプフィッシュの卵



材料からは、ロイヤルグリーンランドCを削除し、説明文を追加

作り方：

アスパラガスを約1分間茹で、一口大に切る。一部を大きめに切って取り分け、頭と一緒に飾りに使う。

レモンの皮を細く剥いて塩水で茹で、使うまでそのまま浸けておく。レモンをスライスする。

ロメインレタスの軸を取り除き、千切りにする。ロメインレタス、ディル、アスパラガス、レモンの皮、レモンをスライスを合わせる。少量のオリーブオイルを加えて混ぜる。

盛り付け

シュリンプ・カクテルをグラスに入れる。

カクテルのレイヤー（層）：サラダ、甘エビ、

ランプフィッシュの卵、ドレッシングの順で、グラスのサイズに合わせて重ねる。アスパラガスとディルを飾る。