

## アシアカエビのクルスティアン

(2人分)





|           |      |       |      |
|-----------|------|-------|------|
| アシアカエビ    | 4匹   | レタス   | 2枚   |
| バジルの葉(生)  | 8枚   | レモン汁  | 大1   |
| 春巻きの皮     | 2枚   | 黒こしょう | 少々   |
| クリームチーズ   | 100g | 塩     | } 適量 |
| ニンニク      | 少々   | 揚げ油   |      |
| エルブドプロバンス | 適量   |       |      |

※南仏プロバンス地方の代表的なハーブミックス

### 作り方

- 1 クリームチーズ・にんにくのすりおろし・エルブドプロバンス・レモン汁・バジルの葉・塩・こしょうをよく混ぜ合わせる。
- 2 アシアカエビの殻をむく。この時三角形の殻は水分を含むため取り除く。尾も水分を含むため、斜めに切っておく。
- 3 2の背を包丁で開き、わたを取り除いたら、腹側を上にして、包丁で切込みを入れて、両手の指三本ずつを使い筋を断つ。
- 4 春巻きの皮を半分に切る。
- 5 1を袋に入れて端を1箇所切り、絞れるようにする。
- 6 3に塩こしょうをふり、4の上に置いて、5のチーズを絞って巻いたら、水で皮の端を止める。
- 7 6を170℃の油で色よく揚げる。
- 8 7を半分に切り、レタスと素揚げしたバジルを添えて完成。



★ **アシアカエビの産地**  
徳島県では県内全域で水揚げされる。

★ **アシアカエビの美味しい見分け方**

泳いでいる状態では次のようなものが新鮮。

- ① 足を立てて泳いでいるもの。
- ② 足の色が鮮やかで、体にぬめりがあるもの。
- ③ しま模様がはっきりしているもの。