



タンドリーシュリンプ

混ぜて焼くだけの簡単レシピ！緑じんのうまみが聞いたスパイシーな夏の一品です。

材料（4～5人前）

《 A 》

おだしのパックじん（緑） 1パック

ヨーグルト 大さじ3

カレー粉 小さじ1

塩 0.5～1g

胡椒 適量

えび 6尾

パプリカ 1/8個

ズッキーニ 1/2本

トマト 1/4個

塩 適量（えび用）

作り方

- 1 えびは殻と背ワタを取って背開きし、塩を振りかけて5分ほど置く。
- 2 パプリカは乱切り、ズッキーニは輪切り、トマトはくし切りにする。
- 3 ボウルにえび・Aを入れて一度、混ぜ合わせる。さらに野菜を入れて軽く混ぜ、アルミホイルに並べる。
- 4 トースターで焼いて出来上がり。
（1000Wで約15分）
※野菜はお好みの夏野菜をご使用ください。

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）