

# 海老のテリーヌ

## 材 料

海老 90g

白ワイン 小さじ1

塩 ひとつまみ

はんぺん 40g

牛乳 大さじ2

A イタリアンパセリの葉(みじん切) 1枝分

塩・黒こしょう 適量

オリーブ油適量



## 作り方

- 1 海老は白ワインと塩をふって5分程おき、しっかりと汁気を拭き取り、包丁で細かく刻む。
- 2 ボウルに①の海老を入れてはんぺんを手でくずしながら入れて混ぜ、Aを加えて更に混ぜ合わせる。
- 3 ②を、型に等分に入れ、オリーブオイルをつけたスプーンの背で表面を平らにならす。
- 4 フタをして電子レンジ500wで2分30秒加熱し、レンジから取り出し、粗熱がとれたらフタをあけて型から取り出す。



※お好みでいくら等をトッピング。