●赤エビの塩焼き　レモン醤油添え

材料４人分　調理時間１５分

・赤エビ	８尾
・塩	適量
・濃口醤油	大さじ２
・レモン汁	小さじ２

①赤エビは解凍し、洗って背わたをとり、ひげを切り落とし腹側に包丁を入れる。塩をふる。
②①をグリルの中火で６～８分焼く。（片面グリルの場合は片面３～４分焼いて、裏返して３～４分焼く）
※網焼きでもよい。焦げやすいので弱めの中火で両面焼く。
③②を皿に盛り付け、醤油とレモン汁を合わせたものを添える。お好みでポン酢でもよい。