焼きぎんなん＆えびの塩焼き

材料 （2人分）

ぎんなん（殻つき）	8～10粒
有頭えび	中4尾
粗塩	適宜

使用調理器具 **グリルコンロ機能**

作り方

1.ぎんなんは鬼殻を割って、殻つきのまま、フライパンに入れて強火にかけます。自動で弱火になってもそのまま5分程、
　はしで転がしながら加熱し続け、ぎんなんに火を通します。
2.えびは背ワタを取って水気を切り、竹串を刺します。軽く粗塩をふり、グリルで4～5分程焼きます。（※1）
3.器に鬼殻と薄皮をむいて串に刺したぎんなんと、えびを盛り合わせ、粗塩を添えます。
※1：えびの大きさによって、加熱時間は変わります。
※ぎんなんは焼きたての方が、薄皮がむきやすいですが、大変熱いのでくれぐれもやけどに注意してください。