***番茄蝦仁--詹姆士 (5/15)***

**食材**：草蝦仁30隻、牛番茄2顆(去皮切塊)、蒜末1大碗、洋蔥丁1碗、番茄醬2碗、辣味橄欖油、EV橄欖油、莫札瑞拉起司2個、九層塔1碗、活酵母法國麵包8個、雞湯1小碗

**調味料**：海鹽、研磨黑胡椒、乾燥奧立岡葉

**做法**：

* 起150℃烤箱，放入整顆法國麵包烤香
* 取草蝦仁，去腸泥後開背呈蝴蝶狀，灑上海鹽、黑胡椒醃漬一下
* 起鍋，倒入大量的EV橄欖油和適量的辣味橄欖油，爆香蒜末呈金黃色
* 加入少許的海鹽
* 加入洋蔥丁、番茄塊拌炒
* 加少許的ketchup
* 加少許的高湯
* 加入醃過的蝦仁拌炒
* 起鍋前加入九層塔、莫札瑞拉起司(mozzarella cheese)，即可盛盤