

ぶらキャン
ダイニング



ぶらキャン

九十九島かきの プリプリ焼4つのソース

約2人分

- 牡蠣・・・8個
- ホワイトソース・・・適量
- トマトソース・・・適量
- バジルソース・・・適量
- レモン
- 粉チーズ又は好みのチーズ・・・適量

recipe

1 牡蠣の殻をあける

牡蠣の殻をあける。牡蠣の隙間を探し、そこへ牡蠣ナイフを差し入れ、殻の上の部分に密着させ何度か動かして中の貝柱を切ります。牡蠣ナイフを上を持ち上げると殻が外れます。

隙間が見つからなかったら縁をハサミで切る。



Check!

軍手を必ず
着けましょう。

2 牡蠣を並べる

牡蠣を鍋に並べ蓋をします。



3 加熱する

中火よりやや強い火力で5分くらい加熱します。



4 ソースで味付けをする

加熱が終わったら、ホワイトソース+チーズ、バジルソース、トマトソース、レモンなどで味付けします。



5 バーナーであぶる

お好みでバーナーを使って表面をあぶっていただきます。



西九州させぼ地域商社
〒857-0052 佐世保市松浦町5-1-202
Mail enjoy@placamp.com
Tel & Fax 0956-59-8291
Mobile 090-7399-9003

