

牡蠣とベーコンとニンニクの芽の炒め物



材料

牡蠣 12 個くらい 小麦粉 大さじ 1 ニンニクの芽 10 本くらい ベーコン 2 枚
●塩 一つまみ ●オイスターソース 小さじ 1 オリーブオイル 適量 ブラックペッパー 適量

作り方

1



にんにくの芽は 4 センチ長さくらいに切って、沸騰したお湯で 2 分ほど茹でてざるにあげておく。

2

牡蠣は洗って、水気をよく拭き、小麦粉をまぶす。ベーコンは 2 センチ幅くらいに切っておく。

3



フライパンにオリーブオイルを熱し、ベーコンをこんがりと焼く。牡蠣を入れて、両面こんがりと焼く。

4



ニンニクの芽を加えて、塩を入れて炒め合わせる。
オイスターソースを入れて、混ぜたら器に盛り付ける。

5 たっぷりのブラックペッパーを振り出来上がり。