

牡蠣のガーリック焼き

材料 (2人分)

牡蠣(加熱用)12粒
♡醤油小さじ2
♡酒大さじ1
♡生姜絞り汁少々
小麦粉適量
☆サラダ油大さじ1強
☆にんにく(スライス)1片分
あらびき黒胡椒適量
塩(好みで)適量
レモン2切れ



作り方

- 牡蠣は塩少々(分量外)をまぶして汚れを取り振り洗いしてザルに取り水気を切る。
- ボールに入れ♡を加えて5分置きます。
- 汁気を切って小麦粉を薄くまぶします。
- フライパンに☆を入れて中火にかけ香りが出たら③を両面こんがり焼きます。
- 牡蠣がぷっくりしたら器に盛ります。あらびき黒胡椒を振りレモンを添える。塩気が足りない時は塩少々を振ります。