

牡蠣のベーコン巻き！バター醤油風味

材料 (2人分)

- 牡蠣 8個(180g)
- ベーコン 4枚
- 小麦粉適量
- オリーブオイル 小さじ1
- ブラックペーパー少々
- バター10g
- 醤油小さじ1



作り方

-  1 牡蠣は、塩を加え優しく揉み洗いし、黒っぽい泡が出てきたら何回か水をかえ洗う。
-  2 キッチンペーパーで牡蠣の水気を切る。
-  3 小麦粉を薄くまぶす。
-  4 ベーコンは半分に切り、牡蠣を巻いたら楊枝でとめる。
-  5 フライパンにオリーブオイルをしき、加熱後、ベーコンの繋ぎ目を下にして並べて焼いていく。

6



両面焼き色がついたら醤油とバターを加え最後にブラックペーパーをかける。

7



完成！