

魚介の香草焼き

■材料 大皿分■

ホタテ貝柱・・・10個  
エビ・・・5,6尾  
バター・・・40g  
オリーブオイル・・・15cc  
パセリ・・・適宜  
にんにく・・・1片  
パン粉・・・0.5カップ  
塩こしょう・・・適宜  
レモン汁・・・少々



①バターを室温で柔らかくし  
パセリとにんにくのみじん切り、  
パン粉、オリーブオイルと  
よく混ぜ合わせる



②耐熱皿に魚介を並べ  
塩コショウで下味をつけ  
レモン汁をしぼる。  
①のソースを載せる



③石窯に入れて香ばしく焼き上げる



④お皿の大きさに合わせて  
材料は調節



⑤にんにくと魚介の香りが  
たまらない

- memo -

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

！ Point

- ・エビもホタテも早く火が通るので、焼きすぎないようにする
- ・このソースは万能！白身魚や生しいたけにも使える