

Ostriche all'umido

蒸し牡蠣のレモンとオリーブ

【材料】



海神丸殻付き牡蠣	適宜
水	適宜
あかばさんのレモン	適宜
アサクラ EVO	適宜

※EVO はエキストラバージン
オリーブオイルの略

アサクラ CHANNEL ライブクッキング VOL.41 より

【作り方】

- 1) 牡蠣はたわしでよくこすり洗い流す
- 2) 密閉できるフライパンまたは浅鍋に牡蠣のふっくら丸い面を下にして平らにおく
※多くても2段重ねまで
- 3) 牡蠣の下の部分の鍋底から3分の1ぐらいまでに水を注ぐ
- 4) 火をつけ中火にし沸騰させる
- 5) 沸騰してきたら蓋をし火を弱火にし8分のタイマーをかける
- 6) タイマーから目を離さないようにし5分経ったら蓋をとり開いた牡蠣から取り出す
最後タイマーが8分になったら全部の牡蠣を取り出す
- 7) 開いている牡蠣は手で上の部分を取り除き牡蠣のエキスが流れ出ないように注意深く
皿に盛り、開いていない牡蠣は端部分をはさみで切り落とし、ナイフでこじ開ける
- 8) 盛りつけたら EVO、カットしたレモンを添えていただく

(アレンジ/画像) パセリのみじん切りに EVO、レモン汁、
塩少々を混ぜてそれを蒸し牡蠣にかける