



Ostrche con salsa limone

蒸し牡蠣のレモンソース



【材料】

殻付き牡蠣	5個
(レモンソース)	
レモン (2mmスライス)	2枚
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※アサクラ EVO	小さじ1強

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.90 ライブクッキングより

【作り方】

※蒸し牡蠣の作り方はアサクラ CHANNELVOL41 参照/裏面に蒸し牡蠣の作り方あり

- 1) 蒸した殻付き牡蠣はふたを開けて上部殻を取り除く
- 2) 貝柱をナイフでカットし殻から身を外しておく
- 3) レモンは皮をよく洗い、よく切れる包丁で（汁が流れでないように）皮ごと2mmにスライスし小さくみじん切りする
- 4) ボウルに刻んだレモン、アサクラ EVO、コンチェント少々を入れよく混ぜる
- 5) 牡蠣の身の上にレモンソースを載せる