

かきのホイル煮



我が家の晩ご飯

材料（4人分）

牡蠣 400g

ベーコン 100g

バター 少々

日本酒 200cc

カツオだし 少々

作り方

1 日本酒を煮切ってアルコールをとばし、同量の水を加え、カツオだしを加えて、だし汁を用意する。

2 アルミホイルのカップに

バターを小指の先ほどの1切れ

ベーコンを1センチほどに切ったもの2～3切れ

牡蠣2～3個を入れ、だし汁を加えて、ホットプレートで加熱する。

3 牡蠣に火が通ったら、アルミホイルのカップごと皿に取って食べる。