



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

簡単おいしい！！牡蠣のベーコン巻き☆

by るみはちこ



プリプリの牡蠣とカリカリベーコンが美味♪牡蠣好きでない私でも食べられる！ジャスコ東北さんのレシピカードに掲載されました☆



コツ、ポイント

・牡蠣を一度茹でることでプリプリに仕上がります。・牡蠣は茹でるので、大きめのものでもベーコンに火が通ればOKです ^^

材料：(2人分)

牡蠣	8個
片栗粉	適量
ベーコン	4枚
塩こしょう	少々
オリーブオイル	少々

このレシピの生い立ち

母の実家は日本海の側。子供の頃、冬になると牡蠣を大量に食べさせられました。たくさん食べ過ぎて飽きてしまった私に母が作ってくれた料理です。

1. 牡蠣は片栗粉をまぶしてもみ、流水で洗い流して汚れを落とす。ベーコンは半分の長さに切っておく。
2. 沸騰したお湯で牡蠣をサッと茹でる。(身がちょっと締まればOK！火を通しすぎないように注意)
3. 牡蠣に塩こしょうし、ベーコンを巻いて爪楊枝でとめる。
4. オリーブオイルを熱したフライパンで3を焼く。ベーコンにしっかり焼き色がつけばできあがり。
5. このたび、ジャスコ東北さんのレシピカードに掲載していただきました ^^ ありがとうございます☆



<http://cookpad.com/recipe/747304>

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.