

Recipe

ほたてとエリンギの バターしょうゆソテー



sakae's ouchi cafe

材料 (4分)

- ・ホタテ貝柱 ... 8粒
- ・エリンギ ... 2本 (縦にうすくスライス)
- ・オリーブ油 ... 大さじ1
- ・バター ... 10g
- ・しょうゆ ... 大さじ1
- ・レモン汁 ... 1しぼり
- ・塩コショウ ... 少々

Let's cooking DDD



① フライパンにオリーブ油をききホタテとエリンギを加え中火で炒める。焼き色が付いたら裏返し軽く塩コショウをし、反対側も色が付いたら貝を取り出す



② ソース作り。
①のフライパンにバターを入れ溶けたらしょうゆとレモン汁を加え一煮立ちしたら火から下す



③ お皿にほたてとエリンギを盛り、④のソースをかけて完成

Recipe

バジルとパルメザンチーズの ネジネジスタックパイ



sakae's ouchi cafe

材料 (10本分)

- ・冷凍パイシート ... 2枚 (1枚の大きさは11cm x 17cm) 200g
↳ 100g
- ・バジルペースト ... 10g
- ・粉チーズ ... 10g
- ・黒こしょう、塩 ... 少々
- ・オリーブ油 ... 少々

合わせてペーストにする ①

Let's cooking DDD



① オーブンを180°Cに予熱しておく
② 冷凍パイシートの2枚をそれぞれ1枚の大きさはシートにする。めん棒でうすくのばし25cm x 20cmの大きさにする。



③ 半分に②をぬる
④ シートを半分に折りペーストをはさんだ状態にする



⑤ ④を10等分にカットする
⑥ オーブンシートをオーブン皿にしき⑤を何回かひねった状態にしたらOK



⑦ オリーブ油をへうでぶらとぬり塩、黒こしょうをふりかけたら180°Cのオーブンで15分焼いたら完成。