

かき やわらか丸葉しゅんぎくの牡蠣フェ

<< とろりとした牡蠣には、肉厚しゅんぎくが絶妙な相性！ >>

----- 材料（2人分） -----

生牡蠣	小6個～8
やわらか丸葉しゅんぎく	4株
キュウリ	1/4本
生姜の細切り	10g
ゴマ油	適量

A

コチュジャン	大さじ1
砂糖	大さじ1
醤油	小さじ2/3
酢	大さじ1
レモン汁	小さじ1/2
生姜の絞り汁	小さじ1/2
おろしニンニク	少々
煎りゴマ	小さじ1/2

----- 作り方 -----

- ① 生牡蠣は塩水できれいに洗いよく水気を切る。
- ② キュウリは縦半分に切った後、2mm 幅の斜め切りにする。
- ③ ボウルにAを混ぜ合わせてタレを作り、①を和える。
- ④ フライパンにオリーブオイルとニンニクのみじん切りを入れ、弱火にかける。ニンニクの香りが立ってきたら、豚挽き肉を加えて炒め、塩・胡椒する。
- ⑤ 器に、②、③を敷き、④をタレごと盛り付け、ゴマ油を回しかける。生姜の細切りを飾る。

※POINT

お好みで細ねぎの小口切りを加えると風味が出ます。

