

ほたてのポワレ 茸ソース

材料/2人分

- ・ほたて…200g
- ・生椎茸…1/2パック
- ・本しめじ…1/2パック
- ・マッシュルーム…1/2パック
- ・オリーブオイル…10cc
- ・無塩バター…40g
- ・にんにくみじん切り…小さじ1/2
- ・ベーコン(5mm幅にカット)…1枚分
- ・塩・胡椒…適量
- ・醤油…少量
- ・レモン…1/4個
- ・セルフィーユ・ディル…適量

作り方

- ① 生椎茸は石づきを取り除き1/4カットにする。
本しめじは汚れている部分を取り除きバラバラにする。
マッシュルームは1/2カットにする。
- ② ほたては塩、胡椒をする。フライパンを熱し、オリーブオイルを加え表面をこんがり両面焼く。
- ③ フライパンに茸、バター、にんにく、ベーコンを入れ火にかける。
中火で茸を香ばしく焼いていく。
途中、塩、胡椒を加えベーコンとにんにくを焦がさない様にカリカリに焼く。
塩、胡椒、醤油で仕上げる。
- ④ 皿に茸ソースをのせ、ほたてを飾る。ハーブとレモンを添える。

シェフの
ポイント

茸ソースはゆっくりと茸が香ばしく焼ける様に炒めます。ほたての美味しさを味わってほしいので表面を強火でさっと焼き、中は半生状態がベストです。パンはもちろんご飯にも合います。気軽にご家庭で美味しいフレンチが楽しめます。

