

オイル + ちよい足し
スパイス

牡蠣の香味オイル蒸し



牡蠣は冷凍でもオイルの中で蒸すからプリッと仕上がる！
香味オイルが牡蠣のうま味を底上げして絶品おつまみに！

🍷 材料

●香味オイル

キャノーラ油…500g

GABAN® カエンペッパーホール…10g

GABAN® シナモンカッシャスティック
…5g

GABAN® 四川赤山椒ホール…5g

GABAN® スターアニスホール…3.5g

長ねぎの青い部分 (2cm幅) …40g

しょうが (薄切り) …12g

●牡蠣の香味オイル蒸し (5皿分)

牡蠣のむき身…20粒

塩…適量

香味オイル…250ml

レモンの皮のすりおろし…適量

🍲 レシピ (所要時間: 40分※)

- ① カエンペッパーは半分に切る。(種は取っておく)
- ② 鍋にキャノーラ油、①、香味オイルのその他の材料入れ、長ねぎとしょうががカリカリになるまで弱火に掛ける。
- ③ ②のオイルを濾し、冷ましておく。
- ④ 牡蠣は塩もみし、水洗いしてしっかり水気を拭き取り、塩をふって1時間ほど置き、出た水分を再びふき取る。
- ⑤ バットに④を入れ③の香味オイルをひたひたに注いでラップをし、熱した蒸し器で20分ほど蒸し、粗熱が取れたらオイルごと冷蔵庫で冷やす。
- ⑥ 器に牡蠣をオイルと共に盛りつけ、レモンの皮のすりおろしを散らす。

※冷ます時間は含みません。