

# 帆立とえびの オーブン焼き



トーマスフォガティ  
シャルドネ  
THOMAS FORGATY  
CHARDONNAY  
AMERICA   
750ml

サンフランシスコ湾南のサンタクルーズは冷涼な海からの風で育った熟したぶどうを丁寧に醸造しました。シトラスフルーツの香りに、ミネラル感をほんのり感じる白ワインです。



## 材料 (2人分)

- ・ 帆立 6個
  - ・ 海老 2尾
  - ・ マッシュルーム 2個
  - ・ パン粉 大さじ1
  - ・ スライスアーモンド 少々
  - ・ パセリ(みじん切り) 少々
  - ・ バター 10g
  - ・ 塩・こしょう 少々
- <ガーリックバター>
- ・ バター 20g
  - ・ にんにく 1/2かけ
  - ・ 塩 少々



## 【作り方】

- (1) <ガーリックバター>を作る。ボウルにバター(20g)、すりおろしたにんにくを加えて混ぜ、塩で味をととのえる。
- (2) 海老は背わたを取り除き、マッシュルームは半分に切る。
- (3) フライパンにバター(10g)を熱して、帆立、海老の両面に焼き色をつける。
- (4) 耐熱容器に(3)、マッシュルームを入れて(1)のをせ、パン粉、スライスアーモンドをふる。
- (5) 220℃にあたためたオーブンで約20分焼いて取り出し、塩、こしょうをふり、パセリを散らす。