

雄武産ホタテのガーリック焼き

【材料】4人分

ホタテ・・・・・・・・500g

塩・こしょう・・・少々

A パセリ・・・・・・・・15g

粉チーズ・・・・10g

パン粉・・・・30g

B オリーブ油・・・・・・・・50g

にんにく(すりおろし)・・・10g



【作り方】

1. ホタテはキッチンペーパーで水分をとり、軽く塩・こしょうをする。オーブンを250度の余熱で温める。
2. Bの材料を混ぜ合わせる。
3. パセリは細かく刻み、粉チーズ、パン粉と混ぜ合わせる。
4. ホタテを耐熱皿に並べ(水分があればキッチンペーパーでふき取る)。3をホタテの上にふりかける。スプーンで2をその上にかける(オリーブ油がかかるところが程よく焦げ目がつきます)。
5. 250度のオーブンにいれ、焦げ目がつくまで10分間焼きます。ホタテはキッチンペーパーで水分をとり、軽く塩・こしょうをする。オーブンを250度の余熱で温める。