



材料【2人分】

明治モッツアレラとろけるスライスチーズ	2枚
牡蠣	8粒
小麦粉	適量
卵	1個
塩・コショウ	適量
ごま油	大さじ2
長ネギ	適量
七味	適量

作り方

1. 牡蠣はよく水洗い(大根おろしをつかうと臭みがとれる)し、塩コショウする。
2. 1の牡蠣の水気をキッチンペーパーでしっかりふきとり、薄く小麦粉をまぶす。溶き卵にくぐらせて、ごま油を熱したフライパンで、ひっくり返しながら両面を色よく焼く。
3. 2を耐熱皿に並べ、明治モッツアレラとろけるスライスチーズを乗せる。トースターでチーズがとろけるまで加熱し、薄切りにした長ネギを乗せて七味をふる。

ワンポイント!

チーズと牡蠣が絡まり、ミルキーで豊かなコクを感じる一皿に。