

きままに一品 (おつまみ) 参 かきのベーコン巻き



かき 好きなだけ
ベーコン かきの個数の半分枚
白ワイン 少々
塩・コショウ 適宜

牡蠣(かき)は、生でも、焼いても。フライにしても、鍋物に入れても美味しい食材

です。今回は、ベーコンで巻いておつまみです。

ベーコンは、一般に販売されてる20cmくらいの物を半分の長さに切ります。牡蠣は、薄い塩水で丁寧に殻の破片等を除き、キッチンペーパーで水分をふいておきます。軽く塩とコショウをして半分に切ったベーコンを巻きます。爪楊枝でベーコンがはがれないよう止めても良いでしょう。

フライパンにバターを入れて、ベーコンで巻いた牡蠣を炒めます。裏返したりして炒めたら、白ワインを入れて蒸し焼きにして仕上げます。

牡蠣は、冬の時期の食べものですが、夏の時期にでも食べられる「岩牡蠣」と言う種類もあります。ちょっと大きいので、フライにはあまりお勧めできません。