

ほたてチーズサンド

材料

ほたて	8個
溶ける刻みチーズ	100g

調味料

黒胡椒（粗挽き）	少々
黒みつ	少量

作り方

- ① ほたては、両面に黒胡椒を振ります。
- ② フライパン（テフロン加工が良い）を熱し、油は敷かずチーズをひと掴み程度ずつ山を作る様に置いて焼きます。
- ③ チーズが溶けていき、色が変わり、チーズの周りに油が出始めたらひっくり返します。
※この時のチーズはまだ柔らかいです。
- ④ ひっくり返したら裏面も少し焼き、焼き終わったらフライパンから取り出し、バット等で冷まします。
※冷やすことによりパリパリになります。
まず8枚焼きます。
- ⑤ さらに②の工程から8枚焼き始め、同時にホタテの両面も少々焼いておきます。
※ホタテの焼き具合は両面に色を付ける程度です。
- ⑥ チーズをひっくり返したら、ひっくり返したチーズに少量のチーズを乗せ、その上に焼いたホタテを置きます。
※ホタテをくっつけるための少量チーズです。
- ⑦ チーズにホタテがくっついた辺りでフライパンから取り出しバット等で冷まします。
- ⑧ 冷ました⑦に黒みつを付け、最初に焼いておいたチーズを乗せたら完成です。