

## ほたてのオリーブオイルソテー

### 材料

ほたて	8個
ミニトマト	8個
ブラウンマッシュルーム	4個
生クリーム	少量
コンソメ	少量

### 調味料

オリーブオイル	多めに使用
クレイジーソルト	少々
卵黄	1個
コンソメ顆粒	少々

### 作り方

- ① ミニトマトはヘタを取り水洗いしておき、ブラウンマッシュルームは汚れを取り、縦4等分に切ります。
- ② ほたては両面にクレイジーソルトをまぶします。
- ③ フライパンに多めのオリーブオイルを入れてほたてを炒め、色がついたらフライパンから取り出します。
- ④ ほたてを炒めたオリーブオイルにブラウンマッシュルームを入れて炒め、半分程度火が入るまで炒めたら、さらにオリーブオイルを具材が1/3程度漬かるまで入れミニトマトも一緒に炒めます。(オイルが少なめのアヒージョ風)
- ⑤ ミニトマトの皮が割れてきたら、ほたてを入れて一緒に絡め、ざる・ボウルに入れて汁気を切ります。
- ⑥ ソースを作ります。  
切った汁気にコンソメ顆粒を入れ、コンソメが溶けたら生クリームと卵黄を入れ、攪拌させます。
- ⑦ 具材を盛り付け、ソースを掛けたら完成です。