



【かきのマヨネーズ焼き】



是澤 吉幸 (これざわ・よしゆき) さん

材料 (2人分)

かき	4コ (800g)	粗びきこしょう (黒)	ふたつまみ
マヨネーズ	大さじ6	レモン	少々
小麦粉	大さじ2	パセリ (乾燥)	少々
バター	10g		

手順

- (1) 耐熱皿にかきを4コ入れてラップをかけ、500Wのレンジで2分ほど加熱する。
加熱したかきの殻を開いて身を取り出す。
- (2) かきの身に粗びきこしょうをかけ、さらに小麦粉をまぶす。
- (3) レモンは薄い半月切りにしておく。(4切れ)
- (4) フライパンを中火で熱し、マヨネーズ(大さじ2)を入れる。
そこにかきを加えて、両面を焼いていく。かきに焼き色がついたら、一旦取り出す。
- (5) 耐熱皿にバターを塗り、かきを並べ入れる。レモン、マヨネーズ(大さじ4)を乗せて、
パセリを散らす。
- (6) (5)をトースターで焼いてグラタン風に仕上げる。(今回は1000Wのトースターで2分ほど焼いた)
マヨネーズにこげ目がついたら完成。