

GABAN®

ホタテのスパイスオイル漬け



スパイスが香るオイルに漬けて、ボイル帆立をワンランクアップ！
オイルにも帆立のうま味が染みているので、バゲットと一緒にどうぞ！

🍷 材料 (2人分)

ボイル帆立…200g
塩…少々
サラダ油…15ml

●スパイスオイル

GABAN® オリーブオイルEXバージン
…200ml

(※サラダ油でも可)

にんにく…15g

GABAN® シナモンカッシャスティック
…2~3本

GABAN® カエンペッパーホール…1本

GABAN® ブラックペッパーホール…5g

GABAN® ベイリースホール…6枚

🍲 レシピ (所要時間:30分※)

- ① にんにくは半分に切る。シナモンホールは適当な長さに割る。ベイリースホールは適当な大きさにちぎる。
- ② ブラックペッパーホールはビンの底などで粗めに砕く。カエンペッパーホールは半分に切り、種は捨てずに取っておく。
- ③ 鍋にオリーブオイル、①、②、カエンペッパーの種を入れて弱火にかけ、にんにくがきつね色になったら粗熱を取り、保存容器などに移す。
- ④ ボイル帆立に塩をふり、熱したフライパンにサラダ油をひいて焼き、③に加え、粗熱がとれたら冷蔵庫でひと晩マリネする。

※マリネする時間は含みません。