



ホタテのステーキ ブルーチーズソース

やわらかなニュアンスの白ワインとかが？



ホタテ貝柱を上手に焼くコツは、何度もひっくり返さないこと。1回だけがベストです。

材料(2人前) ホタテ貝柱…6個、手づくりブルーチーズ…40g、種入りマスタード…小さじ1/4(小さじ=ティースプーン相当)

作り方 ①ホタテ貝柱を海水くらの塩分の塩水に5分ほど浸けて塩味をつける。②①を取り出しキッチンペーパーで水分を取り、油少々をまぶす。③手づくりブルーチーズと種入りマスタード、水少々をボールなどの器に入れ、混ぜ合わせてなじませる。④フライパンを熱して油少々をひき、②のホタテ貝柱を焼く。⑤焼き上がったホタテ貝柱を取り出し、フライパンの余熱で③をさらに混ぜ合わせてソースを作る。溶けにければ火を通しながら溶かす。⑥焼き上がったホタテ貝柱を器に盛り付け、その上に⑤のソースをかけて出来上がり。

材料(1個分) 鶏卵…1個、手づくりブルーチーズ…10g強、くるみ…適量

作り方 ①小さめのココット(オープン料理に使う耐熱性の容器)の底にブルーチーズを敷き、その上にたまごを入れる。②①の上にくるみを割って載せ、醤油を少々垂らしてオープンで焼く。③たまごが半熟程度の焼き加減になったら出来上がり。

フードプロデューサー
松田 真枝さん

札幌市出身。百貨店勤務、イタリア留学などを経て、現在はイタリア料理教室「クチナイト」を主宰。生産者とのつながりを大切に、北海道の旬の食材を活かした料理の提案や商品開発を手がける。HTBテレビ「イチオシ!」レギュラー出演、コープさっぽろ「週間トック」つくれしびのレシピ担当など、メディアでも活躍中。

Facebook
<https://www.facebook.com/masae.matsuda1>



とってもおいしいです! しかも簡単につくれます! フードプロデューサーの松田真枝さんからO.tone読者の皆さんへ、まごころを込めて。今回は「手づくりブルーチーズ」を使った、とっておきの二皿です。

・使用する乳製品はコレ・



北海道 小林牧場物語
「手づくりブルーチーズ」

生乳は小林牧場産だけを使用した生タイプの手づくりチーズです。塩分控えめ。やさしい味わいが大好評です。



たまごのココット焼き

ぬる爛の純米酒とかが？



たまごを焼き過ぎないことと、全体を軽く混ぜて食べるのがおいしさのポイントです。

ゆめ、えがお、げんき。
新札幌乳業

新札幌乳業株式会社
札幌市厚別区厚別東4条1丁目1番7号 TEL.011-897-1661

商品等の詳細はこちら ▶▶▶ <http://www.shinsapporo-milk.co.jp>