

牡蠣のコンフィ



調理時間

85分

1
STEP

《材料》 3~4 人分

・ 牡蠣	400 g
・ 唐辛子	小 3 本
・ にんにく (潰す)	1 片
・ ローリエ	3 枚
・ オリーブオイル	200ml
・ 白ワイン	大さじ 1
・ ハーブ塩	小さじ 1
・ 塩・こしょう	少々

1. 牡蠣は下処理をして、塩・こしょうを軽くしておく
2. 鍋に 1. を重ならないように入れ、全ての調味料を入れる
3. かき混ぜウイングは取り付けずに、「手動モード」25 分・80℃でスタート
(別途タイマーを 85 分で設定しておくことをおすすめいたします)
4. ピピピと音が鳴った後、そのままの状態でも 60 分間予熱で中まで火を通す

