

牡蠣のバター醤油炒め



《材料》 3~4 人分

・ 牡蠣	300 g
・ バター	10 g
A (	
・ しょうゆ	大さじ 1
・ 酒	大さじ 2
・ オイスターソース	大さじ 1
・ 小麦粉	適量

調理時間
7 分

かき混ぜ
ウイング

1. 牡蠣は下処理をし 小麦粉をまぶす、 A の調味料は合わせておく
2. 鍋にバターを入れ、 1. の牡蠣を入れる
3. かき混ぜウイングを取り付け、「炒めモード」5 分でスタート
4. ピピピと音が鳴ったら蓋を開け、牡蠣を裏返し、合わせ調味料を入れる
蓋をし「炒めモード」1 分 30 秒で再スタート

