

ホタテ貝柱 の 味噌バター焼き



定番のバター醤油も良いけれど、ちょっと余った白味噌とバターを合わせるとあっさり美味しく頂けます。この味噌バター、パンに塗って焼いても◎

基本の味噌バターの作り方

1. 白みそとバターを1：1でよく混ぜる
2. 出来上がり

ホタテ貝柱の味噌バター焼きの作り方

1. ホタテ貝柱をグリルに対応したプレートに並べる
(アルミホイルを使っても◎)
2. 上から味噌バターをのせる
3. グリルで表面に焼き色がつくまで焼く
4. 器に盛って刻んだネギをちらす
5. 出来上がり

おもてなしの
一品に