

牡蠣グラタン

使用商品

ハインツ 300g かけて焼くだけホワイトソース



材料

20g ハインツ かけて焼くだけ
ホワイトソース

1個 牡蠣

適量 白ワイン

適量 香草パン粉

適量 オリーブオイル

作り方

※ オーブンは200°Cに温めておく

1. 牡蠣は殻から身を外し白ワインを加えて加熱する。
2. 殻に①を戻し入れ、ハインツ かけて焼くだけホワイトソースをかけ、香草パン粉を散らし、オリーブオイルをかけて、オーブンに入れて色よく焼く。