

オムレツスター



材料

3人前

【メイン】

- 中型牡蠣 6～8個
- とき卵 2個
- 食用油 大さじ3
- 魚醤 小さじ1/2

【もちもちバター】

- タピオカ粉 90グラム
- 中力粉 30g
- 片栗粉 30g
- 水 300ml
- 魚醤 小さじ1
- 醤油 小さじ1
- ごま油 小さじ1
- 黒/白胡椒 小さじ1/4
- 塩 小さじ1/4

【ディップソース】

- サンバル オレク(oelek) 大さじ3 - またはお好みのチリソース
- 米酢 大さじ1

【つけあわせ】

- ねぎ 1本 みじん切り
- コリアンダーの葉

作り方

1. バッターを準備する： ミキシングボウルでバターすべての材料を混ぜて取りおく。
2. カキをキッチンペーパーなどで軽くたたいて余分な水分を取り除く。
3. 鍋を予熱し、油大さじ2を入れる。バターをかき混ぜてから、お玉約2杯分を鍋に注ぎ、薄く広げる。端がカリカリになるまで炒める。中心部は柔らかくねばねばしている状態。
4. バッターを好きなサイズに切り分ける。
5. 溶き卵の半分を加え、卵が固まり始めたら反対側に返す。少々の油を足し、卵の残り半分を加え、卵が固まるまで炒める。もう一度裏返して、縁がサクサクしたら横によける。牡蠣を炒めるためにもう少し油を加える。
6. お玉に、約1/2のバターと、牡蠣6～8個と魚醤を加える。これを鍋に入れ30秒ほど炒める。過度に火を入れない。それらをバターと混ぜ合わせネギとコリアンダーの葉をのせる。
7. サンバルオレクと酢を混ぜたソースを添えてできあがり。