

## 牡蠣の中華風スパイスオイル漬け

### 材料

- ・牡蠣（むき身、加熱用）1 キログラム
- ・長葱 1 本 ・しょうゆ 大さじ2

### A ★花椒（ホワジャオ） 小さじ1

★八角 1 個

★ニンニク 1 かけ

★赤唐辛子 1/2 本

★サラダ油 1 カップ    ★ごま油 大さじ1

この量の半分でもいつも  
作っていますが  
すぐになくなります。

### 作り方

- ① 下ごしらえ 牡蠣は3%程度の塩水で振り洗いし、水気をよくふいてザルに取る。長ネギは縦半分に切って斜め薄切りにします。A の花椒はスプーンの背などでつぶし、他の材料★と混ぜ合わせます（醤油は入れない）
- ② 火を通す フライパンを中火でよく熱し、①の牡蠣を広げて入れる。醤油をふって木べらで優しく返しながら水分が少なくなるまで火を通す。（7.8分）  
長ネギを加えひと混ぜする。
- ③ 漬ける ②を保存容器に移し、熱いうちに混ぜ合わせた A を注いで味をなじませる。（牡蠣はしっかり油に浸す。油が足りないときは足す）

保存 ・ ・ 牡蠣がしっかり油につかっている状態で冷蔵庫で約1週間