

料理名

# ほたて貝とエビのアメリケーヌソース



1人前

調理時間30分間

## 作り方

1. ほたて貝柱、むきエビ、イカに塩こしょうをふる。
2. フライパンにバターを入れて、中火でむきエビ、ほたて貝柱、イカを炒める。
3. スナップエンドウを1～2分塩茹でして、冷水で冷やす。
4. アメリケーヌソースを温めておき、器に敷いて、ほたて貝柱、むきエビ、イカを盛り付ける。
5. スナップエンドウと生クリームを添える。

## 材料

アメリケーヌソース	60 g
むきえび	40 g /6尾
ほたて貝柱	60 g /2個
イカ	40 g /4枚
スナップエンドウ	2～3本
生クリーム	適宜
バター	10 g
塩	小さじ1/4
白こしょう	少々