

## 「ムール貝のハーブグラタン」

(4人前)

ムール貝	12~20個
ハーブバター	
バター	200g (バターは常温にもどしておく)
ニンニク	15g
パセリ	30g
④ エシャロット	30g
塩	2g
アーモンドプードル	30g
パン粉	適量
レモン	好みで

- ① ハーブバターを作る。  
④の材料をフードプロセッサーに入れ細くなるまで回す。  
ラップにくるみ冷蔵庫で冷やし固める。
- ② ムール貝の口を開け殻から取り出した殻に戻す。
- ③ ハーブバターをスライスしムール貝にのせパン粉をかけオーブンで焼く。
- ④ 好みでレモンやバケツを添える。

