

鮭の洋風味噌焼き



◎材料(4人分)

- 生鮭…4切れ
- 玉ねぎ…1/2個
- マヨドレ…大さじ3
- 味噌…大さじ2
- 醤油…小さじ2
- みりん…小さじ2
- 砂糖…大さじ1
- ごま油…小さじ1

A

◎作り方

- ① 玉ねぎはスライス切りにして耐熱容器に入れます。
大さじ1程度の水を入れラップで蓋をして、レンジでやわらかくなるまで加熱します。
- ② ボールにAを入れて、混ぜ合わせます。
- ③ ②に粗熱のとれた玉ねぎと鮭を入れ、30分冷蔵庫でつけ込みます。
- ④ 鉄板にクッキングシートを敷き③の鮭を並べます。
- ⑤ 168℃に温めたオーブンで15分焼いたら出来上がりです。

