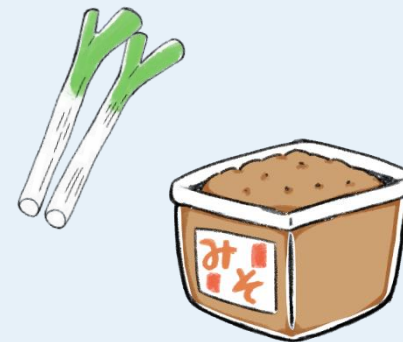


鮭のねぎ味噌焼き



◎材料(4人分)

- 生鮭…4切れ
- 長ねぎ…1/2本
- 味噌…大さじ1と1/2
- 砂糖…小さじ2
- みりん…小さじ1
- 料理酒…小さじ1/2

A

◎作り方

- ①長ねぎはみじん切りします。
- ②ボールにAの調味料と①を合わせます。
- ③②に鮭を入れ30分つけ込みます。
- ④鉄板にクッキングシートを敷き、鮭を並べます。

168℃に温めたオーブンで10～15分焼いたら出来上がりです。

★オーブンを使用しない場合フライパンでも調理できます★
(フライパンで焼く場合、焦げやすいため火加減に注意です)

ぜひお家で
作ってみてください♡

