



【鮭のもみじ焼き】

【材料(4人分)】

鮭切身…4枚

塩

こしょう

料理酒…10g

① マヨネーズ…50g

にんじん…25g

【作り方】

① 鮭の切身に塩こしょう、料理酒をふっておく。

② にんじんはみじん切り、またはすりおろす。

③ マヨネーズとにんじんを合わせる。

④ 鮭に③のソースをのせ、トースターやオーブンで焼く。



子どもたちに人気の魚、鮭のレシピです。にんじんとマヨネーズを合わせてもみじの紅葉に見立てました。鮭以外の魚にも合います。アレンジしてご家庭で作ってみてはいかがでしょうか。