

食材2つだけ!

鮭

×

舞茸



調理時間

15分

秋の味覚を楽しめる

## 鮭ときのこのバター醤油

材料 (2人分)

生鮭切り身…………… 2切れ  
舞茸 …………… 1/2パック  
小ねぎ(あれば)…………… 1本  
○しょうゆ…………… 大さじ1

○酒…………… 小さじ2  
○みりん…………… 小さじ2  
○バター…………… 10g  
塩、こしょう…………… 少々  
サラダ油…………… 大さじ1

### 1 材料を切る

舞茸は食べやすい大きさに手でほぐす。小ねぎは小口切りにする。鮭は3つに切り、塩、こしょうをふる。

### 2 焼く

フライパンにサラダ油の半量を入れて中火で熱する。鮭を両面に焼き色がつくまで焼き、一旦皿に取り出す。フライパンに残った油をペーパータオルで拭き取り、残りのサラダ油を入れて舞茸をしんなりするまで炒める。

### 3 仕上げ

フライパンに鮭と○を入れ、汁けが半量になるまで絡めながら煮詰める。皿に盛り付け、小ねぎをちらす。



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索