

鮭ときのこのホイル焼き レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：2人分)>

○生鮭	2切れ
・酒	小さじ1～2
・塩	少々
○しめじ	40g
○エリンギ	30g
○にんじん	1/4本
○しょうゆ	大さじ1と1/2
○酒	大さじ1
○バター	15g

<作り方>



① 材料を用意する。



② 鮭に酒、塩を振り10分程度置き、水気を取る。



③ にんじんは短冊切り、エリンギは薄切りに切る。しめじは石づきを取りほぐす。



④ アルミホイルに②と③を置き、しょうゆと酒をかける。



⑤ 上にバターをのせ、アルミホイルで包み込む。



⑥ フライパンに⑤をのせ、周りに水(1/4カップ程)を入れ、蓋をして弱火で10分～15分蒸し焼きにする。



⑦ 出来上がり。

☆さっぱり食べたいときは、しょうゆをポン酢にしてもおいしいですよ。☆