

鮭の味噌焼き

材料 (4人分)

鮭 4切れ

☆味噌大さじ6 ☆みりん 大さじ2

☆酒大さじ2 ☆砂糖大さじ3

玉ねぎ 1/2 ニンジン 1/4 キャベツ適量


えのき適量 バター20g 小ネギ適量



作り方

1  ☆の調味料を混ぜておく。

2  鮭に塩をふっておく。

3  野菜は食べやすい大きさです切っておく。

4  アルミホイルに玉ねぎを並べる。

5  鮭を乗せる。

6  野菜を盛る。

7



①のタレをかける。

8



バターを乗せる。

9



アルミホイルを閉じて、オーブントースターで20分蒸し焼きにする。

10



出来上がりです♡

11



お好みで小ネギを散らして下さい。