

鮭のもみじ焼き

～もみじソースの焼き色が香ばしい！～



作り方

- ① 生鮭は酒、塩、こしょうで下味をつける。
- ② にんじんはすりおろし、A と合わせもみじソースを作る。
- ③ 玉ねぎは薄切りにする。
ピーマンは種をとり、縦に 2 センチ幅に切る。
しめじは石づきを取り、小房に分ける。
- ④ アルミホイルに②の鮭をのせ、②のソースを表面にぬる。
③の野菜を添え、オリーブ油をまわしかけて、
グリルで 8 ～ 10 分、様子をみながら焼き色がつくまで焼く。

材料（2 人分）

生鮭	2 切れ（120 g）	玉ねぎ	60 g
酒	小さじ 1	ピーマン	1 個
塩	少量	しめじ	40 g
こしょう	少量	オリーブ油	小さじ 1
にんじん	40 g		
A			
マヨネーズ	大さじ 1		
みそ	小さじ 1		
みりん	小さじ 1		