



材料 2人分

生鮭	2切れ
こいくちしょうゆ	大さじ2
酒	大さじ1
みりん	大さじ1
ごま油	適量
しめじ、生椎茸	適量

調理時間 25分 ※冷蔵庫で寝かす時間は除く

作り方

1. 生鮭は漬け汁(こいくち、酒、みりん)に浸けて一時間ほど冷蔵庫で寝かします。
2. しめじと生椎茸は石づきを取り、食べやすい大きさに切ります。  
フライパンにごま油を入れて熱し1. の水気を拭いて入れます。片面にこんがりと焼き色がついたら、返して中火にして中までしっかりと火を通します。
3. 2. を器に盛り、フライパンにしめじと生椎茸を入れて炒めて塩、こしょうをふり、鮭に添えます。



アドバイス

◎お好みでカボスを絞りにかけてお召し上がりください。