

鮭のもみじ焼き



§ 材料 § (4人分)

鮭の切り身(80~100g)	4切れ	……もみじマヨネーズ……	
塩	小さじ1/2	にんじん	1/2本
こしょう	少々	マヨネーズ	大さじ5
酒	大さじ1	……………	

アルミホイル

§ 作り方 §

- ① 鮭に塩, こしょう, 酒で下味をつけておく。
- ② にんじんをすりおろし、マヨネーズと混ぜる。
- ③ アルミホイルに下味をした鮭を乗せる。
- ④ 鮭に②のもみじマヨネーズをぬり、魚焼きグリル(又はオーブン)で10分くらい焼く。
(焼き加減は軽く焦げ目がつく程度に調整する)