



※写真はイメージです。

生銀鮭をぽん酢でさっぱり召し上がれ

## 生銀鮭とアスパラのぽんバター

### 材 料 (4人分)

生銀鮭	4切
玉ねぎ	1個
赤パプリカ	1個
アスパラ	1束
ミツカン 味ぽん® (ぽん酢)	適量
サラダ油(作り方3,4で使用)	各大さじ1
バター	小さじ2
塩・こしょう(作り方1,3で使用)	各適量

### 作り方

1. 生銀鮭に軽く塩・こしょうをふる。
2. アスパラは4~5cm長さに切り、赤パプリカ、玉ねぎは細切りにする。
3. フライパンにサラダ油を熱し、2を入れて軽く塩・こしょうをして炒めて取り出す。
4. 3のフライパンにサラダ油を加えて熱し、1の生銀鮭をこんがりとし、色よく焼き、仕上げにバターを加えて全体に絡める。
5. 器に3と4を盛りつけ、ぽん酢をかけていただく。