



※写真はイメージです。

生銀鮭・チーズの相性が抜群です。

生銀鮭の照り焼き丼

材 料 (2人分)

| | |
|------|------|
| 生銀鮭 | 2切 |
| ご飯 | 丼2杯分 |
| 片栗粉 | 適量 |
| キャベツ | 1枚 |
| サラダ油 | 大さじ1 |

| | | |
|---|-------------------------------|------|
| A | ミツカン 追いがつお®つゆ2倍 (つゆ希釈用) | 大さじ3 |
| | 砂糖 | 大さじ1 |
| | 水 | 大さじ3 |
| | とろけるチーズ | 適量 |

作り方

1. 生銀鮭はそれぞれを半分に切り、水気をふき取り、片栗粉をまぶしておく。Aを合わせておく。
2. キャベツは千切りにしておく。
3. フライパンにサラダ油を入れ、1の生銀鮭を焼く。
4. 3の生銀鮭に焦げ目がついたら、Aをフライパンに入れ、生銀鮭にかけながら加熱してとろみがつくまで煮つめる。
5. 丼にご飯を盛って、2、4、とろけるチーズを盛り付ける。