



※写真はイメージです。

のりとマヨネーズの風味がアクセント！ 生秋鮭とれんこんの重ね焼き

材 料 (2人分)

生秋鮭	2切
れんこん	80g
にんにく(すりおろす)	小さじ1
しょうゆ	大さじ1・1/2
焼きのり	1/2枚
マヨネーズ	大さじ3

作り方

1. 生秋鮭はひと口大に切る。
2. れんこんは皮をむいて厚さ5mmの輪切りにし、太いものは半月切りにする。
3. 2を酢水(分量外)に3~4分つけ、ザルにあげる。
4. ボウルにすりおろしたにんにく、しょうゆ、1、3を入れて混ぜ合わせ、全体をなじませる。
5. 耐熱皿に4のれんこんと生秋鮭を交互に重ねて並べる。
6. 焼きのりは小さめにちぎってビニール袋にいれ、手でもんでもみのりを作り、マヨネーズを混ぜ合わせる。
7. 6を5の上へのせ、1000Wのオーブントースターに入れ、8分程焼く。