



※写真はイメージです。

バターフレーバーオイルで簡単・おいしい サーモンのバター風味

材 料 (2人分)

サーモン(切り身).....	2切れ
塩.....	少々
しょうゆ.....	少々
粗びき黒こしょう.....	少々
バター風味オイル.....	大さじ1
レモン.....	2切れ
ペビーリーフ.....	適量

作り方

1. サーモンの表面の水分をキッチンペーパーなどで拭き、全体に塩をふる。
2. フライパンにバター風味オイルを中火で熱し、サーモンの両面を焼く。
3. 仕上げにしょうゆを加えてサッとからめ、粗びき黒こしょうを加える。皿に盛り、レモン、ペビーリーフを添える。