



サケの梅味噌焼き

材料 約4人前

鮭切り身 2個
酒 1/2本

醤油 大さじ1
ねり梅 10g
味噌 50g
マヨネーズ 大さじ1
砂糖 小さじ1



作り方

- 【1】 サケを酒に漬けておく。
- 【2】 の調味料を合わせておく。
- 【3】 サケの水気を良くとって、フライパンで8分通り火を通す位に焼く。
- 【4】 【2】をサケに塗り蓋をして2～3分蒸して出来上がり。

ねり梅は好き嫌いがありますが、マヨネーズや味噌でまろやかな酸味になりました。

サケの生臭さも気にならず、皆喜んで食べていました。

塩サケの時は醤油・味噌を加減して下さい。