

☆鮭のちゃんちゃん焼き☆



写真は洋風アレンジ VER

<材料 (4 人前)>

・鍋スープ (原液)	60g	砂糖	8g
・鮭の切り身	200g	無塩バター	10g
・キャベツ	150g	サラダ油	少々
・玉ねぎ	130g		
・えのき	50g		
・しめじ	50g		
・アスパラ	50g		
・※ (洋風アレンジ) モッツアレラチーズ	200g		

<作り方>

- ①キャベツを 3cm 角にカットし、アスパラも 3cm に、玉ねぎも同じサイズにカットします。
- ②えのき、しめじは軸を取り、手でばらします。
- ③鍋スープと砂糖を混ぜ合わせます。
- ④ホットプレートにサラダ油を少々敷き、そこにカットした野菜を入れて軽く炒めます。
- ⑤上記④で炒め終わったら鮭をのせ、その鮭の上に③のたれをかけ、バターをのせて約 7 分半蒸し焼きにしたら完成です。

※洋風アレンジの場合、バターをのせた後、全体にモッツアレラチーズを細かくちぎって散らし約 7 分半蒸し焼きにして完成です。

<備考>

野菜はお好みのもので大丈夫です

◆アレンジ石狩鍋スープ『石狩シャケナベイバー』は以下のサイトからお買い求め頂けます！



↑ 商品写真

【BASE】 <https://shcpishikari.base.shop/>

【minne】 <https://minne.com/items/38664997>



↑ 調理写真



↑ BASE



↑ minne

