

アレンジ石狩鍋スープ『石狩シャケナベイベー』を使ったアレンジレシピ⑤

☆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) モツツアレラチーズ	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、全体にモツ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『石狩シャケナベイベー』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

一般社団法人石狩シェアハビシティ計画
シェアハビシティ計画 Mail : info@ishikarishc.com



【レシピ開発協力】

北海道三笠高校調理部

◆本レシピは「北海道遺産 WAON 助成金」のご支援により開発いたしました。