

アレンジ石狩鍋スープ『石狩シャケナベイバー』を使ったアレンジレシピ⑥

☆鮭のちゃんちゃん焼き☆ (ホイル包み焼き)



<材料 (1 人前)>

・鍋スープ (原液)	15g	砂糖	2g
・鮭の切り身	50g	無塩バター	3g
・キャベツ	40g		
・玉ねぎ	30g		
・えのき	10g		
・しめじ	10g		
・アスパラ	10g		

<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アルミホイルを縦 45cm× 横 30cm に切り、そこにカットした野菜、鮭、③のたれ、バターの順に置いたら、それを包み、オーブン (180℃) で 15 分焼いて完成です。

<調理のポイント>

アルミホイルで包む際、ホイルと材料の間に空間ができるように包みます。ホイルの口はしっかりと閉じてください。

<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

石狩
シェアハピ
シティ計画

一般社団法人石狩シェアハピシティ計画
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。