

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°C)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

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。