



# SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/  
横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ  
中国料理「彩龍」総料理長 呂 炳耀

## 秋鮭と トマトの煮込み

調理時間: **15分**



※写真はイメージです。

レタス



+

秋鮭



+

使ったのは  
この商品



# 秋鮭とトマトの煮込み

## 【材料/2人分】

秋鮭	2切
レタス	1/4個
玉ねぎ	1/2個
トマト	1/2個
にんにく	5g
生姜	3g
カゴメ トマトケチャップ	60g
片栗粉(水溶き)	適量
サラダ油	適量
市販の中華スープの素と水(スープの素1対水4)	100cc
塩	1g
砂糖	4g
こしょう	適量

## 【作り方】

- ①秋鮭に塩を軽く振る。
- ②レタスは2cm角にカットし、玉ねぎは5mmのみじん切りにし、水でよく洗う。
- ③トマトは2cm角にカットする。
- ④にんにく、生姜はみじん切りにしておく。
- ⑤フライパンにサラダ油をなじませ、①を焼く。火が通ったら、容器に移しておく。
- ⑥②の玉ねぎをよく炒め、④を入れて更に炒める。
- ⑦⑥に中華スープを入れ、軽く煮立たせる。
- ⑧⑦に③、「カゴメ トマトケチャップ」、塩、砂糖、こしょうを入れ、味を調える。
- ⑨⑧に焼いた秋鮭を入れ、水溶き片栗粉を加え、とろみが付いたら火を止める。
- ⑩②のレタスをお皿に敷き、その上に⑨を盛り付けて完成。