

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

切って包んで焼くだけで目がハートになること間違いなし!

ハート♡なサーモンの ホイル焼き

調理時間 **10分**

(焼き時間気をのぞく)

1人分

196kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



ブラウンマッシュルーム

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しぼりたて
生しょうゆ



つくり方動画を
配信中!

《レシピ考案》
Goo Goo Foo
フードクリエイター
堀池 美由紀



ハート♡なサーモンのホイル焼き

材料/2人分

サーモン……………100g
塩……………少々
ミニトマト……………3個
玉ねぎ……………1/2個
ブラウンマッシュルーム……………4個
モッツアレラチーズ(スライスチーズでも代用可)……………1/2個
バター……………5g
こしょう……………少々
キッコーマン いつでも新鮮
しぼりたて生しょうゆ…大さじ1/2
ディル……………お好みで

作り方

- ①サーモンは塩をふり5分置き、水気をおさえる。ミニトマトは半分に切る。玉ねぎ、ブラウンマッシュルームは薄くスライスする。モッツアレラチーズは3mm幅に切り、ハート型にくりぬく。
- ②アルミホイルをハート型にして、①の玉ねぎ、サーモン、ミニトマト、ブラウンマッシュルーム、バターをちぎって載せ、こしょうをふり、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」をかけ、アルミホイルをかぶせて蓋をし、200℃のオーブンで15分焼く。
- ③粗熱が取れたら、①のモッツアレラチーズ、お好みでディルを飾り、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」をかけて完成。