

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。