

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

いつもの焼き鮭にあきたらこれ!

# 焼き紅塩鮭とえのきの カレーマヨソース

調理時間

15分

1人分

353kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



Vマーク えのき茸



紅塩鮭

+

使ったのはコレ!



キュービー  
ハーフ  
400g



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



# 焼き紅塩鮭とえのきのカレーマヨソース

## 材料/2人分

紅塩鮭……………2切れ  
Vマーク えのき茸……………1/2袋  
片栗粉……………大さじ4  
サラダ油……………大さじ1と1/2  
キューピー ハーフ……………大さじ1  
A [ キューピー ハーフ……………大さじ3  
カレー粉……………小さじ1  
牛乳……………大さじ1  
青葱の小口切り(お好みで)……適宜

## 作り方

- ①Vマーク えのき茸は根本を切り落とし、ほぐさないように10等分に分ける。塩鮭は食べやすい大きさに切り、骨を取る。片栗粉の半量を両面にまぶす。Aはすべてを合わせる。
- ②フライパンに油を入れて中火にし、①のVマーク えのき茸を並べる。片面に「キューピー ハーフ」大さじ1と残りの片栗粉を振りかける。焼けたら返し、①の塩鮭も加え、両面2、3分ずつこんがり焼く。
- ③器に②を盛り、①のAをかけ、お好みで青葱を散らす。