

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

香ばしく焼いたサーモンとレモンタルタルソースがたまらない一品♪

グリルサーモンの レモンタルタルソース

調理時間

15分

1人分

213kcal



※写真はイメージです。

秋の旬食材



ぶなしめじ



鮭

+

使ったのはコレ!



キューピー
具だくさん
レモンタルタル
145g



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



グリルサーモンのレモンタルタルソース

材料/2人分

ぶなしめじ……………1パック
大葉……………5枚
鮭……………2切れ
塩こしょう……………適量
片栗粉……………適量
サラダ油……………大さじ3
赤しそふりかけ(市販のもの)
……………小さじ1/2
キューピー 具たくさん
レモンタルタル……………適量
レモン(櫛形カット)……………2切れ
粒マスタード……………小さじ2

作り方

- ①しめじは根本を切り落として、小さな株に分ける。大葉は千切りにする。鮭は水気をふきとり、塩こしょうをし、両面に片栗粉をはたく。
- ②フライパンに油大さじ2を熱し、①のしめじ、塩少々(分量外)を加え、中火で炒める。しめじに軽く焼色がついたら端に寄せ、フライパンに油大さじ1を追加し、①の鮭を加えて、中火で4～5分、両面きつね色になるまで焼く。しめじは火が通ったら赤しそふりかけで味付けをする。
- ③皿に②のしめじ、鮭、「キューピー 具たくさんレモンタルタル」、レモン、粒マスタード、赤しそふりかけ(分量外)を盛り、鮭の上に大葉を飾る。