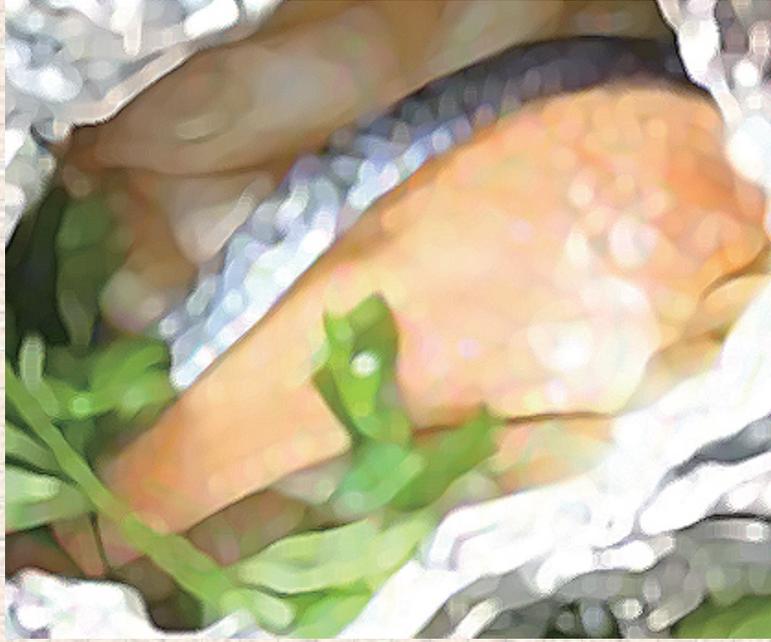


# 矢切ねぎと紅鮭のホイル焼き



## 材料 (2人分)

- 矢切ねぎ (白い部分) 2本
- 紅鮭 (甘口) 2切れ
- A 酒 大さじ1
- A みりん 大さじ1
- A 味噌 大さじ1
- A 生姜すりおろし 1かけ分
- 胡麻油 小さじ1/4 × 2

## 手順

- ① 矢切ねぎは、火の通りを早くやわらかく仕上げたいので斜め薄切りにしておきます。Aを一緒にしておきます。
- ② アルミホイルに矢切ねぎを乗せ、Aをかけます。上から紅鮭をのせ、胡麻油をかけてホイルでくるみます。
- ③ 魚焼きグリルで中火 13～14分でじっくり焼き上げれば、完成です。



カネキ近藤農園

TEL / FAX 047-360-0245

URL <https://www.yakirinegi.com>

Copyright(C) カネキ近藤農園 All Rights Reserved.