

# 10月旬のおすすりレシビ

## 秋鮭の讚岐白味噌ホイル焼き

脂が乗って旬を迎える秋鮭を頂く一品。

### ●材料

秋鮭切り身	1	切
しめじ、えのき	適量	
☆サヌキ白みそ	大さじ	1
☆みりん、酒	小さじ	1
☆砂糖	小さじ	1
バター	5	g
塩こしょう	適量	
小葱	少々	



### ●作り方

☆を混ぜ合わせておく。

アルミホイルを広げ、鮭を置き塩こしょうをする。

☆を鮭に塗り、更にしめじ、えのき、バターを乗せてホイルを閉じる。

フライパンで蓋をして10分ほど蒸し焼きにし、彩りに小葱を振り完成。

お好みで☆に鷹の爪や七味、豆板醬を加えて甘辛風もオススメ。

創業1931年



株式会社イツツミ

〒769-1603 香川県観音寺市豊浜町和田甲229

TEL 0875-52-3030 / FAX 0875-52-6230