

# 鮭の黄金焼き

【献立例】ごはん、鮭の黄金焼き、きんぴらごぼう、白玉団子汁



## 材料(約4人分)

生鮭 (無塩)	4切
おろししょうが	小さじ1強 (5g)
酒	小さじ1 (5g)
みりん	小さじ1 (6g)
しょうゆ	小さじ1弱 (5g)
みそ	小さじ1 (6g)
マヨネーズ	大さじ2 (24g)
青のり	小さじ1/2 (0.4g)

## <作り方>

1. 鮭はおろししょうが～しょうゆで下味をつける。
2. みそ～青のりを混ぜておく。
3. 1に2を塗り、焼く。



- ・無塩の鮭がない場合は、下味のしょうゆを省いてください。
- ・青のりはみそマヨに混ぜず、仕上げにふってもよいと思います。
- ・鮭以外にも、たらやめかじきなどの淡白な魚と相性がよい味付けです。