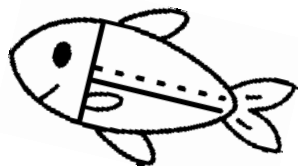


鮭のみそ漬け焼き

材料（2人分）

		＜付け合わせ＞	
鮭	2切れ	パプリカ（赤）	1/2玉
味噌	25g	パプリカ（黄）	1/2玉
甘酒	25g	アスパラ	4本



＜作り方＞

- ① 味噌と甘酒をポリ袋の中で混ぜ合わせておく。
- ② 混ぜ合わせたポリ袋の中に鮭2切れを入れて一晩おく。
- ③ 魚の味噌をペーパーなどで軽くふき取り、魚焼きグリルやオーブントースターで焼く。
- ④ パプリカは縦半分に切り種を取りカット。アスパラは下の1/3くらいをピーラーで皮をむき、沸騰したお湯でゆでて冷水で冷やしてから食べやすい大きさにカットする。
*焦げやすいのでアルミホイルをかぶせて焼くと焦げにくいです。グリルで焼く場合はアルミホイルが焦げる場合がありますので、火加減に注意してください。

【アレンジ】 鮭をほかの魚やお肉にしてもOKです！