

QUEEN'S RECIPE from Instagram



秋の味覚を盛りだくさんに詰め込んだ
バターソテー!!

鮭と舞茸の照り焼きバター

材料 (2人分)

舞茸1パック(約100g)	バター10g
生鮭3切(約300g)	A しょうゆ大さじ1
片栗粉大さじ2	L みりん大さじ1
油大さじ3		
酒小さじ2		
塩少々		
ししとう3本		

作り方 (調理時間:約20分)

- 1 生鮭を3~4等分に切り塩、酒をふって5~10分程おいておく。
舞茸はほぐしておく。
- 2 水気をふいた生鮭に片栗粉を全体にまぶし、余分な粉を落としておく。
- 3 フライパンを熱し、油大さじ2を入れて、②を入れて、
中火で2分程焼き、焼き目が付いたら裏返し同じように
もう片面も焼いて取り出す。
- 4 フライパンの汚れをふいて、残りの油を入れ、舞茸、ししとうの
順に入れ、それぞれ焼き目がつくまで焼く。
- 5 ③を④に戻して、Aを入れて絡める。
- 6 器に盛り付ける。



〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
超特選 減塩醤油