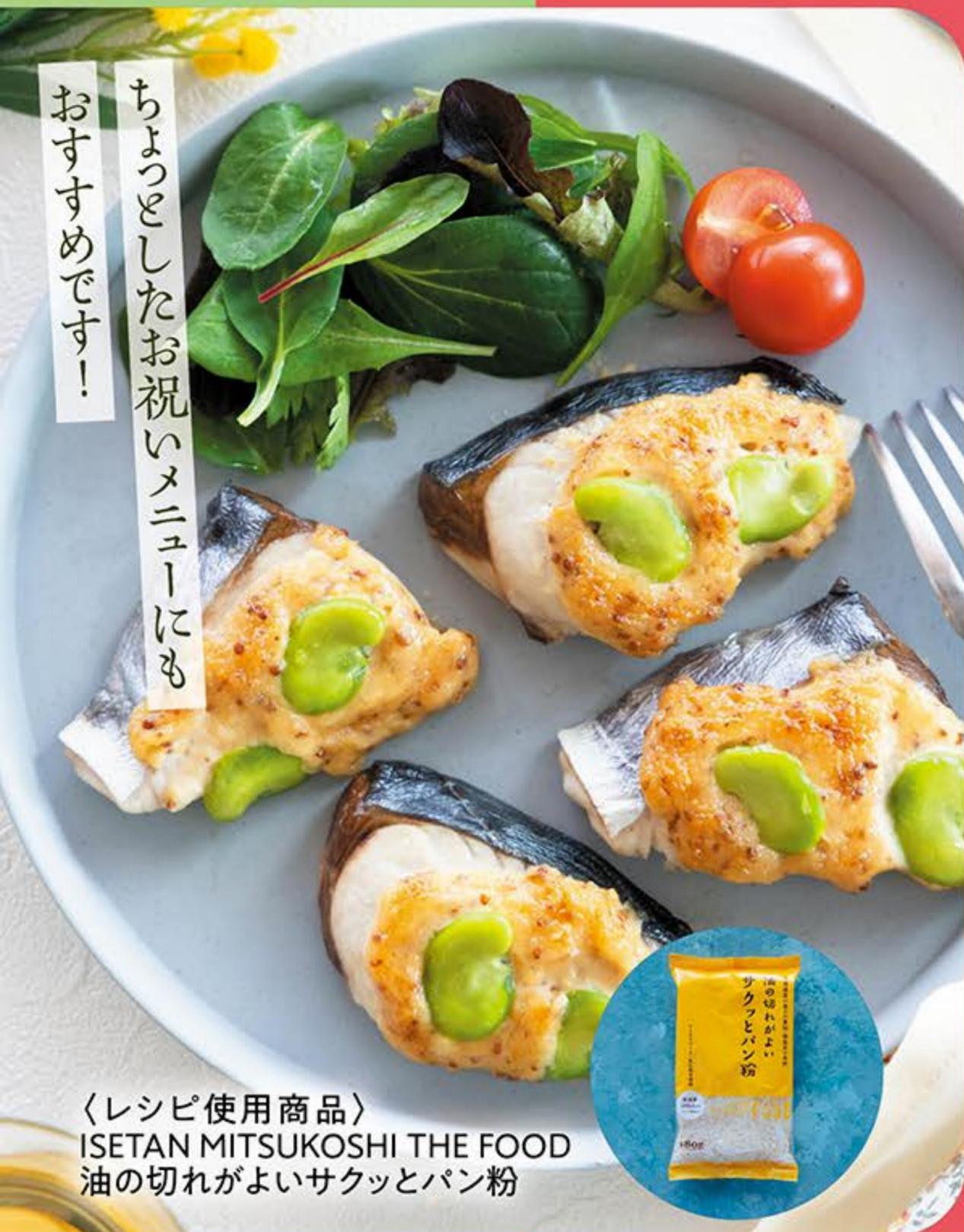


QUEEN'S RECIPE from Instagram



ちよつとしたお祝いメニューにも
おすすめです！

〈レシピ使用商品〉
ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
油の切れがよいサクッとパン粉

鯖と空豆のマヨソース焼き

材料 (2人分)

鯖	2切れ	マヨネーズ	大さじ3
空豆	4粒	粒マスタード	小さじ2
塩	適量	A 味噌	小さじ2
好みの付け合わせ野菜		パン粉(細か目のもの)	小さじ2

作り方 (調理時間:約25分)

- 1 鯖は半分にカットし、軽く塩をふっておき、キッチンペーパーで水気を取る。
- 2 鍋にお湯を沸かし、空豆を茹でて冷水にとる。薄皮をむき、半分に割っておく。
- 3 【A】を混ぜ合わせて、マヨソースを作る。
- 4 ①をグリル又はトースターで8割程焼いたら一度取り出す。
③を上塗って空豆をのせ、マヨソースが色づくまでさらに焼く。
- 5 皿に盛り付け、お好みで付け合わせ野菜を添える。