

『鮭のチーズ焼き きのこと添え』

材料(2人分)

秋鮭(切り身)	2切れ
まいたけ	50g
しめじ	50g
玉ねぎ	1/2個
バター	10g
しょう油	大さじ1
チーズ(溶けるタイプ)	大さじ1
パセリ(みじん切り)	少々
塩	適量



作り方

- ① まいたけ、しめじは根元を切り落とし、ほぐす。玉ねぎは薄切りにする。
- ② 鮭に塩をふり5分位置き、ペーパーで水気を拭いておく。
- ③ フライパンにバター半量を中火で溶かし、鮭を軽く焼き色がつくまで両面を焼き、取り出す。
- ④ 残りのバターで①をしんなりするまで炒める。
しょう油を回し入れ、全体に混ぜたら広げて③をのせる。
- ⑤ チーズをかけて蓋をし、チーズが溶けたら火を止め、器に盛り付けパセリをふる。