

## 9/24 (金) まいたけと鮭の照り焼きバター (Yuuさん)

(材料2人分)

まいたけ：1パック

生鮭(切り身)：2切れ(200g)

A { 酒：小さじ2  
塩：少々

片栗粉：大さじ3

サラダ油：大さじ2

B { 濃口醤油：大さじ1  
酒：大さじ1  
みりん：大さじ1  
砂糖：小さじ1

バター：10g

(飾り)

大葉など：適量

- ① まいたけはほぐす。鮭は3~4等分に切って、Aをからめ5~10分おいてペーパータオルで水気をふき取る。
- ② ポリ袋に①のまいたけと鮭、片栗粉を入れて袋の口を閉じ、上下に降って粉をまぶす。
- ③ フライパンにサラダ油を敷き、中火で熱して、②のまいたけ、皮目を下にした鮭を並べる。2分ほど焼いて裏返し、もう片面も2分ほど焼く。
- ④ 全体に火が通ったら、③のフライパンの余分な油をペーパータオルでふき取り、混ぜ合わせたBとバターを入れて絡め、器に盛る。

レシピはNBCアプリまたは<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。