

～＊～魚のもみじ焼き～＊～

<材料 4人分>

鮭…………4切

塩…………少々

こしょう…少々

酒…………小さじ1

マヨネーズ…大さじ2

にんじんうらごし…大さじ2

<作り方>

- ①鮭に塩、こしょう、酒で下味をつける。
- ②マヨネーズににんじんのうらごしを混ぜる。
- ③魚の上に②のマヨネーズをつけて、フライパンで焼く。

※マヨネーズににんじんの裏ごしを入れると、紅葉したもみじのような色になり秋らしいメニューになります。

ぜひ、秋のメニューとして家庭でも作ってみてください。マヨネーズ味なので、子どもたちには人気のメニューです。

