



秋鮭のホイル焼き♪

- ①秋鮭に軽く塩胡椒をし、きのこ類はほぐし、ニラは3cm長さに切っておく。
- ②アルミホイルを広げ、秋鮭に味噌とマヨネーズを混ぜて塗り、その上に、きのこ、さつまいも、ニラのせ、しっかりとホイルを閉じる。
- ③200に余熱をしたオーブンで8~10分焼いて完成。

秋の素材をたっぷり使って、食欲の秋を楽しんで下さい♪

材料

秋鮭 1切れ
きのこ類 合わせて30g~50g
さつまいも 輪切り2枚
ニラ 2本
塩胡椒 少々
味噌 小さじ1
マヨネーズ 小さじ1