鮭のホイル焼き~ちゃんちゃん焼き風~



1人あたり 180kcal 塩分 0.7g

材料(2人分)

• 鮭切身 • • • 2切れ

・キャベツ

・にんじん

・ 玉ねぎ

•••80g

•酒

・・・大さじ1

・みそ

・・・大さじ1

・みりん

・・・大さじ1/2

作り方

- ①キャベツ、にんじん、玉ねぎは食べやすい大きさに切る。
- ②アルミホイルに①の野菜を敷き、その上に鮭を乗せる。
- ③ 調味料を合わせたものをかけ、アルミホイルを隙間ができないように閉じる。
- 4 フライパンに③をのせ、ふたをして中火で4分、弱火で 4分加熱する。

作成:2017年 島根大学医学部附属病院 栄養治療室