

鮭の炒り卵はさみ焼き



調理時間

75分（漬け込む時間を含む）

材料

(4人分)

鮭（切り身）	4切れ
酒	大さじ2
醤油	大さじ2
(A)	
椎茸	1枚
ネギ	1/3本
赤ピーマン	1/6個
アスパラ	1本
溶き卵	2個分
塩、コショウ	各少々
砂糖	小さじ1
マヨネーズ	大さじ4
レモン	適宜
チャービル	適宜

作り方

- 1 鮭は塩をして10分程置く。その後、水気を切る。真ん中に、後で具をはさめるように切り込みを入れて、酒と醤油に10分漬け込む。
- 2 (A)は小さめの角切りにし、茹でておく。
- 3 溶き卵は塩、コショウ、砂糖を混ぜておく。
- 4 鍋に(3)を入れて弱火にかけ半熟炒り卵を作り消火する。半熟炒り卵と(2)、マヨネーズを混ぜ合わせ、(1)にはさみ、ココットに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココット」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
- 6 お好みで、レモンやチャービルを添える。