サーモンのグリル　レモンバターソース

調理時間	15分
カロリー	442kcal

材料	(2人分)
生鮭	2きれ（200g）
塩	少々
こしょう	少々
レモン	1/2個
バター	20g
パセリ	適量

作り方

1. 生鮭は両面に塩、こしょうをする。バターを室温に戻し、ココット皿に入れる。
2. ココットプレート奥側に生鮭、手前にバターの入ったココット皿をのせ、フタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。
3. バターの入ったココット皿にレモン汁を入れてソースを作る。鮭、ソースを皿によそい、パセリを添える。

ココット皿は耐熱性のものをご使用ください。加熱後はやけどにご注意ください。

《レシピ監修　野島ゆきえ》 塩こしょうでシンプルに味付けしたサーモンに、さっぱりとしたレモンバターソースをかけた一品です。