

# 鮭の味噌チーズ焼き

## 今月のおすすめ



## ～材 料～

(子ども4人分)

銀鮭	4切れ
下味	
料理酒	小さじ1
塩	ひとつまみ
たれ	
味噌	大さじ2
砂糖	小さじ1/2
みりん	小さじ1/2
ピザ用チーズ	6g



## ～作り方～

- ① 鮭に下味をつけ、10分ほど置く。
- ② タレの調味料を合わせて混ぜる。
- ③ 鉄板にクッキングシートを敷き、鮭を並べて、②のタレを切り身の上にまんべんなく塗る。
- ④ 170℃のオーブンで13分～15分くらい焼く。

