

釧路市ふるさと納税
×
笠原 将弘 シェフ
特別コラボ
レシピ3

「【特選】甘塩天然紅鮭」を使った /

紅鮭と木の子の蒸し煮 はちみつおろし酢



材料(2人分) 20分

紅鮭切り身	2切れ	酒	100cc
えのき	1P	水	100cc
しめじ	1P	しょうゆ	大さじ1.5
椎茸	4枚	みりん	大さじ1.5
万能ねぎ	適量	大根おろし	100g
黒こしょう	少々	酢	大さじ3
レモン	1/4個	しょうゆ	大さじ2
		はちみつ	大さじ2

作り方

- 1 紅鮭は小骨を取る(a)。
- 2 えのき、しめじ、椎茸はそれぞれ根本を取りほぐす(b)。万能ねぎは小口切りにする。
- 3 フライパンに木の子をしきつめAを注ぐ(c)。上に紅鮭を乗せてふたをして中火にかける。沸いたら弱火にして5〜6分火をいれる。
- 4 鮭に火が入ったら、万能ねぎ、黒こしょうをちらし混ぜ合わせたB、レモンを添える(d)。

レシピで使用した

釧路市の返礼品はこちら!

【特選】 甘塩天然紅鮭

北洋天然沖獲り(早期漁獲)した紅鮭を脂乗りを実感できるよう甘塩仕立てに仕上げました。保存しやすく、食べる分だけ解凍で便利です。



ふるさとチョイス
はこちら!



楽天ふるさと納税
はこちら!

