

# 白菜と鮭のしょうが煮

鮭がしっとり、白菜たっぷりいただけます



## 材料(4人分)

鮭の切り身	……	4切れ
白菜	……	1/4個
塩	……	小さじ1/2
しょうがの薄切り	……	1枚
酒	……	大さじ1
みりん	……	大さじ1
しょうゆ	……	大さじ1
水	……	200ml
昆布 5cm 角	……	1枚

## 作り方

- 1 白菜は2cm くらいの長さに切る。しょうがは千切りにする
- 2 なべに、昆布をしき、1の白菜、しょうがを入れ、一番上に鮭をおく。酒、みりん、しょうゆ、水を加える。
- 3 中火で鮭に火が通り、白菜がしんなりするまで煮込む。
- 4 塩を加え、味を整える。