

# 鮭の柚子蒸し

柚子の香りがさわやかな鮭の蒸し焼きです



## 材料(4人分)

生鮭	…………	4切れ
柚子	…………	2個
しょうゆ	…………	大さじ2
みりん	…………	大さじ2
玉ねぎ	…………	1個
しめじ	…………	1パック
貝割れ	…………	1パック

## 作り方

- 1 柚子1個は横半分に切り、果汁を搾る。もう1個は輪切りにする。玉ねぎは薄切り、しめじは石づきをとり小房に分ける。貝割れは根を切り落とす。
- 2 バットに柚子果汁、しょうゆ、みりんを入れ、鮭を並べていれ30分程度つけ込む。
- 3 フライパンにたまねぎをしき、2の鮭を並べ、バットの漬け汁を入れる。鮭の上に輪切りの柚子を並べる。ふたをして中火で加熱する。
- 4 玉ねぎがしんなりしたら、ふたをあげ、しめじを加えて、加熱する。
- 5 しめじに火が通ったら、取り出し、皿にのせ、貝割れを飾る。