



毎日の料理を楽しみに
COOKPAD
http://cookpad.com

鮭の塩麹焼き

by うーたん0141



塩麹の力で塩焼きよりも身がふんわり柔らか☆塩加減もちょうど良くて失敗なし！



コツ、ポイント

塩麹は漬けたままやいてOKですが、焦げやすくなるので注意してください。

材料：(2人分)

生鮭 2切 (200g)

塩麹 (ID1596783)

20g

1. 生鮭の切り身に塩麹をまんべんなく塗る。
2. 保存袋にいれ空気を抜いて封をし1～3日冷蔵庫で寝かす。
3. 魚焼きグリルで焦がさないように焼いてできあがり。

<http://cookpad.com/recipe/1622493>

このレシピの生い立ち

塩焼きよりも身が柔らかく良い塩加減！

Copyright© COOKPAD Inc. All Rights Reserved.