

## 《主菜》 鮭のもみじ焼き

鮭は味がついていないものを使ってください。ほかの魚や肉でも作れます！

### ▶材料（4人分）

鮭切り身	4切れ
塩	少々
コショウ	少々
★にんじん	1/4本
★しょうが	1かけ
★マヨネーズ	大さじ1
★オイスターソース	小さじ1
★酒	小さじ1
★牛乳	大さじ1
★しょうゆ	少々

### ▶作り方

- ① 鮭に塩コショウをふる。
- ② にんじんとしょうがはすりおろしにする。
- ③ ★の材料を混ぜ合わせる。
- ④ ①に③をかける。
- ⑤ 210℃のオーブンで13分焼く。  
魚焼きグリルで焼いてもOK。