

# 秋鮭のジャガイモ包み焼き

## — 使用材料 —

・秋鮭	.....	1切れ
・ジャガイモ	.....	1/2個
・片栗粉	.....	適量
・塩	.....	適量
・胡椒	.....	適量

## — 作り方 —

- ① 秋鮭は皮をひき、塩・胡椒で下味をつけます。
- ② ジャガイモはスライスして、せん切りにします。
- ③ ボウルに入れ、塩を軽く振ります。
- ④ しんなりしたら、軽くジャガイモの水気をしぼり片栗粉をまぶします。
- ⑤ ラップにジャガイモを薄く敷き、秋鮭を置きジャガイモで包み込むようにラップでまきます。10分ぐらい置いて、馴染ませます。
- ⑥ フライパンにエクストラヴァージンオイルを入れジャガイモが崩れないように焼き色をつけて秋鮭に火が通ったら、お皿に盛り込んだら・・・

☆出来上がり☆

— MEMO —