

G:

サーモンのグリル アイオリソース添え

調理モード：グリル

自宅で育てた摘みたてのハーブを使い、表面は香りよく中はしっとり、半身のwholeサーモンをグリル。ハーブを加えたアイオリソースで、爽やかにいただく。



材料 6人分

サーモン(アトランティックサーモンなど)	半身1枚
塩	適量
黒胡椒	適量
オリーブオイル	適量
タイム	適量
ローズマリー	適量
バター	20g
レモン	1個
マヨネーズ*	100g
レモン汁*	大さじ1
ディル*	適量
にんにく*	少々

作り方

1. 角皿全体にクッキングシートを敷く。(サーモンの身が大きい為、移動しやすいように。)バターを常温に置き、柔らかくする。
2. サーモンに塩、黒胡椒をして、1にのせて、オリーブオイルを全体に回しかける。タイム、ローズマリー、輪切りレモンをのせ、オープン上段に入れる。
3. オート機能をセットする。
「お料理選択」→「焼き物」→「魚」→
「さけの漬け焼き」→「Start」
4. ボールに、マヨネーズ*、レモン汁*を入れ、みじん切りにした*ディル、すりおろしたにんにく*を入れて混ぜ合わせる。
5. サーモンが焼けたら表面全体にバターをぬる。
6. 皿に盛り、3のアイオリソースを添える。