



サーモンブレッドのねぎ焼



※写真はイメージです

使った商品はこちら

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンブレッド(オリジナル)



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
黒酢ゆずぼん酢



サーモンブレッドのねぎ焼

[材料(2人分)]

小ねぎ(小口切り)	1束(150g)
卵	2個
サーモンブレッド(オリジナル)	50g
だし汁	100ml
薄力粉	80g
黒酢ゆずぼん酢	適量

[作り方] 調理時間:約10分

- ボウルに溶いた卵、サーモンブレッド、だし汁、薄力粉を入れてまぜ、さらに小ねぎを加えてまぜる。
- フライパンにサラダ油(分量外:適量)を熱したら、スプーンで1をすくい直径5cmぐらいの大きさに広げる。
これを数枚おこない、両面をこんがり焼く。
食べる際は、黒酢ゆずぼん酢をつけて食べる。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
サーモンブレッド(オリジナル)

紅鮭に、クリームチーズとマヨネーズを加えた、プレーンタイプのスプレッドです。

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD



ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
黒酢ゆずぼん酢

黒酢を使用した柚子が薫るぼん酢。だしを効かせ塩分控えめに。