



脇屋シェフ考案 

## 鮭のグリル

コーンとホタテのうま味が  
いっぱいあんかけ



### 材料（4人分）

塩鮭(切り身) ..... 4切れ (400g)  
コーン ..... 50g  
ホタテ貝柱の水煮 ..... 20g  
ブロッコリー ..... 100g  
(小房にわけておく)

A：バター ..... 10g  
B：バター ..... 10g  
C：チキンスープ ..... 150ml  
塩 ..... 少々  
胡椒 ..... 少々  
片栗粉 ..... 小さじ1  
水 ..... 小さじ2  
D：粉山椒 ..... 少々  
(お好みで)

### 作り方

- 1 鮭をジッパー付き冷凍袋に重ならないように並べ、金属トレイなどに載せて平らに冷凍する。
- 2 「グリル(凍ったままIHグリル)」メニューの「切身」で焼く。(約15分)
- 3 鍋に湯を沸かし、塩少々を入れてブロッコリーをゆでる。ざるにあけて水気を切っておく。
- 4 3の鍋にAのバターを入れてブロッコリーを入れ、IH「加熱」火力5~6でバターがなじむ程度に炒め(10~20秒)、塩少々(分量外)をして取り出す。
- 5 Bのバターを入れIH「加熱」火力5~6でコーンと貝柱を炒める。Cのスープを加えてひと煮立ちさせ、塩、胡椒で味を調える。水溶き片栗粉でとろみをつける。
- 6 焼きあがった魚を皿に盛り、ブロッコリーを周りに飾る。5のソースをかけ、Dをふって仕上げる。

