

ご飯にかけるギョーザ ～カレーコロッケ風味～ ～アレンジレシピ集～

②1 カレー風味鮭のムニエル



【 材料 】(2人前)

◇鮭	… 200g	■ご飯にかけるギョーザ	… 大さじ1
◇玉ねぎ	… 1/2個	■醤油	… 小さじ2
◇しめじ	… 適量	■料理酒	… 小さじ2
◇にんにく	… 2片	■塩コショウ	… 適量
◇乾燥パセリ	… 適量		

【 作り方 】

- (1) 玉ねぎを薄切りにする。にんにくは薄くスライスする。
- (2) アルミホイルに玉ねぎ、鮭、しめじ、にんにくの順に乗せ、その上に■を混ぜ合わせた特製ソースをかける。
- (3) アルミホイルで全体を覆うように包み、トースターで15～20分ほど焼く。
- (4) 焼き終わったら、器に移し、乾燥パセリをふりかければ完成。