

Recipe  
12

# とちまッシュを纏う 秋鮭の長いも味噌チーズ焼き



## 材料〈4人分〉

秋鮭…………… 60gを4枚  
とちまッシュ…………… 4個  
長いも…………… 80g  
白味噌…………… 80g  
スライスチーズ…………… 4枚  
サラダ油…………… 適量

## 作り方

- 1 マッシュルームは薄めにスライスし、鮭の表面全体に貼り付けるように纏わせる。
- 2 ボウルに長いもをすりおろし、白味噌を入れ、よく混ぜて全体をなじませる。
- 3 フライパンにサラダ油を熱し1の鮭を並べる。蓋をして中火で蒸し焼きにする。
- 4 火が通ったら2を鮭の上にかけて、それぞれにチーズを載せる。弱火にして蓋をし、チーズが溶けたら完成。



北海道ホテル  
大串 泰貴シェフ

四季折々の雄大な景色を連想させる緑豊かな老舗ホテル。和食と洋食、それぞれのレストランでは、地元産を中心にした新鮮で最適な食材を使用した料理を贅沢に味わうことができます。

