

サーモンのグリル レモンバターソース

**調理時間**

15分

カロリー

442kcal

材料

(2人分)

生鮭	2きれ (200g)
塩	少々
こしょう	少々
レモン	1/2個
バター	20g
パセリ	適量

作り方

- 1 生鮭は両面に塩、こしょうをする。バターを室温に戻し、ココット皿に入れる。
- 2 ココットプレート奥側に生鮭、手前にバターの入ったココット皿をのせ、フタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。
- 3 バターの入ったココット皿にレモン汁を入れてソースを作る。鮭、ソースを皿によそい、パセリを添える。

ココット皿は耐熱性のものをご使用ください。加熱後はやけどにご注意ください。

《レシピ監修 野島ゆきえ》 塩こしょうでシンプルに味付けしたサーモンに、さっぱりとしたレモンバターソースをかけた一品です。