

料理名

レンコンのチーズ焼き 秋サケのクリームソース

材料

(3人分)

レンコン…150g
 秋サケ…3切れ
 塩・こしょう…適宜
 薄力粉…適宜
 カブ…1個
 ブナシメジ…1株
 サラダ油…大さじ1/2
 しょうゆ…少々
 とろけるチーズ…3枚
 バター…大さじ1
 生クリーム…150ml



作り方

- (1) レンコンは1cm厚さに切る。秋サケは半分に切り、塩・こしょうを振って薄力粉をまぶしておく。カブは皮をむいてさいの目に、ブナシメジは石突きを切りほぐしておく。
- (2) レンコンのチーズ焼きを作る。フライパンにサラダ油を熱し、中火でレンコンの両面に焼き色が付くように焼く。しょうゆを垂らし、とろけるチーズをのせてふたをしてチーズを溶かす。
- (3) クリームソースを作る。(2)と別のフライパンにバターを溶かし、カブと秋サケを入れて弱火で両面に焼き色を付ける。生クリームとブナシメジを入れて中火で2、3分煮込み、塩・こしょうで味を調える。
- (4) 皿に(2)を並べ、(3)を盛り付け出来上がり。