料理名 **アユとスイカのハーブ焼き**

材料	（2人分）

アユ…2尾

小玉スイカ…1/6個

キュウリ…1/2本

ミョウガ…1個

パクチー…適宜

トウモロコシ…1/2本

オリーブ油…適宜

ハーブソルト…適宜

A（ソース）

- すりおろしタマネギ…1/2個分
- 粉からし…小さじ1/2
- 酢…大さじ1
- オリーブ油…大さじ1
- 塩・こしょう…少々

作り方

（1）	小玉スイカは2cm幅にスライスし、トウモロコシはゆでて3cm幅に切る。キュウリとミョウガは千切りにし混ぜて水にさらし、ざるにあげておく。すりおろしタマネギの水気を切り、Aをボウルでよく混ぜ合わせておく。
（2）	オーブンを220度に熱し、天板にアユを並べオリーブ油をかけハーブソルトを振り10～12分焼き、半分に切る。フライパンにオリーブ油を熱しスイカ、トウモロコシを両面焼いておく。
（3）	器に（2）を盛り付け、キュウリ、ミョウガ、パクチーで飾り、Aを流し出来上がり。