



magocoro
Recipe

さけの西京焼き



＼使用アイテム／
舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック さけ入り240」

●240g/袋

■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して、切り身形に削ぎ切りする。(目安:1切40g×6切)
- ②みそ、酒、みりん、砂糖を合わせたたれを表面に塗り、ガスバーナーで軽く焼く。

※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



材料（6人分）

- やわらくマルシェブロック さけ入り240・・・1袋(240g)
(ホワイトソース)
ホワイトソース缶・・・・・・・・・・300g
牛乳・・・・・・・・・・120g
玉ねぎ・・・・・・・・・・120g
バター・・・・・・・・・・適量
ほうれん草・・・・・・・・・・適量
粉チーズ・・・・・・・・・・適量

＼使用アイテム／

舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック さけ入り240」

●内容量：240g

作り方

蒸：スチコン95℃スチーム100%

- ①凍ったままの「やわらくマルシェブロックさけ入り240」を蒸し、切り身形に切る。（目安：1切40g×6切）
- ②耐熱皿にホワイトソース、①を入れる。
- ③やわらかく蒸したお好みの野菜を周りに並べ、粉チーズをかけて表面をガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。



※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。