

大根と鮭のバター醤油炒め

材料 (4人分)

大根	1/3本
鮭	2切れ
さやいんげん	20g
こいくちしょうゆ	小さじ1
酒	小さじ1
バター	6g
塩こしょう	少々



作り方

- ①鮭は食べやすい大きさに切り、塩こしょうをしておく。大根は1cm幅のいちょう切りにしてゆでておく。さやいんげんはゆでて小口切りにする。
- ②フライパンにバターを入れ、鮭を焼く。鮭に火が通ったら大根を入れて、醤油と酒で味をつける。皿に盛りつけて、さやいんげんを散らす。