

# Let's cook!

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：2人分

- サーモン：2切れ
- オリーブオイル：大さじ4
- レモン汁：大さじ2
- トマト：1個
- パセリ：適量
- 塩：適量
- 黒こしょう：適量

## 作り方

1. サーモンは塩、黒こしょうをふってオーブンで焼きます。
2. トマトは小さく切り、パセリはみじん切りにします。
3. ボウルにオリーブオイル、レモン汁、トマト、パセリを混ぜてソースヴィエルジュを作ります。
4. 焼き上がったサーモンにソースをかけて完成です。