

\ 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：4人分

- さんま：4尾
- 塩：適宜
- 砂糖：適宜
- もみじ：適量
- 燻製チップ：適量
- メープルシロップ：適量

作り方

1. さんまを三枚におろし、塩と砂糖を振って下味をつける。
2. もみじを敷いた燻製器にさんまを置き、燻製チップで軽く燻す。
3. お皿に移し、メープルシロップを軽く塗って完成。