＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：2人分

- サーモンフィレ: 2切れ
- しょうゆ: 大さじ3
- みりん: 大さじ2
- 砂糖: 大さじ1
- にんにく: 2片（みじん切り）
- ごま油: 小さじ1
- 白ごま: 適量（飾り用）

作り方

1. サーモンフィレに塩を振り、10分間置いておきます。
2. ボウルにしょうゆ、みりん、砂糖、にんにく、ごま油を入れてよく混ぜ合わせます。
3. サーモンフィレにタレを絡め、15分間マリネします。
4. グリルパンを熱し、サーモンを焼きます（約2〜3分ずつ、両面を焼きます）。
5. サーモンを皿に盛り、白ごまをふりかけて完成です。