



## 鮭のスチーム蒸し

### 材料

■2~3人分

塩鮭 2切れ(約120g)

白ワイン 小さじ1

玉ねぎ 100g

しめじ 80g

レモン汁 大さじ1

バター 20g

レモン輪切り 2枚

ディル(飾り用・お好みで) 適量

### 作り方

- 1 塩鮭はバットに入れて白ワインをふりかけ、5分程おく。
- 2 玉ねぎは薄切り、しめじは小房に分ける。
- 3 中容器に鮭の汁気を拭き取って並べる。レモン汁を回し入れて、玉ねぎ、しめじをのせ、バターを3~4等分してのせる。
- 4 本体に水100mlを入れ中容器をセットする。電子レンジ(500W)で7分加熱してそのまま5分おく。レモンの輪切り、お好みでディルを飾る。