



### 秋鮭としめじのバターしょうゆ

(材料(2人分))

- ・秋鮭 2切れ
- ・しめじ 1パック
- ・バター 10~15g
- ☆酒 大1
- ☆しょうゆ 大1
- ☆みりん 大1
- ☆さとう 大1

- ① ☆を合わせておく。  
鮭は骨をとり、3等分にカット。
- ② フライパンに油をひき中火で皮目から炙る。
- ③ 両面焼いたら、しめじを入れ2分位炙る、☆を入れ弱火にして、バターをのせる。
- ④ フライパンをゆすりながら夕しを絡めて完成



by cookpad

### かぼちゃプリン

(材料(4人分))

- ・かぼちゃ 200g
- ・牛乳 200cc
- ・さとう 20g
- ・ゼラチン 5g
- ・水 大2
- ・バニラエッセンス 少々

- ①ゼラチンを水でふやかしておく。
- ②かぼちゃの皮をむき、一口大に切り、レンジでやわらかくする。
- ③かぼちゃと牛乳をミキサーで攪拌する。
- ④③を鍋にうつし、弱火にし、ゼラチン、さとう、バニラエッセンスを加え、よく混ぜる。
- ⑤こしきで濾し、器に入れ冷蔵庫で冷やし完成。

