

鮭とキノコのホイル焼き

材料（4人分）

鮭の切り身4枚、マイタケ2/3パック、シメジ2/3パック、シイタケ4枚、長ネギ1本、バター20g

<合わせ味噌>

白味噌100g、グラニュー糖小さじ4、おろしニンニク少々、おろしショウガ小さじ1、日本酒適量



作り方

- 1 マイタケ、シメジは石突きを取って、小房に分ける。シイタケは石突きを取って、5mm幅に切る。長ネギは、5cm幅に切って、縦2つに切る。
- 2 白味噌、グラニュー糖、おろしニンニク、おろしショウガをボウルで混ぜて、合わせ味噌を造る。最後に日本酒を入れて練り、固さを調節する。
- 3 アルミホイルに長ネギを敷き、鮭をのせる。その上に3種類のキノコをのせ、上から合わせ味噌をかける。バターをのせてアルミホイルを閉じ、先をひねってとめる。
- 4 炭火の上に網をのせ、上に3をのせる。水蒸気が出てきて、グツグツ音が出てきたら完成。

料理のポイント

アウトドアで作るホイル焼き。アバウトな作り方で十分美味しくできます。