

# 鮭のトマトピューレ添え

## 4人分



鮭	4切	生クリームか牛乳	少々
トマト	中1個	しょうゆ	少々
しめじ	1/2株	小麦粉・片栗粉	各少々
玉ねぎ	半分	大葉	8枚
トマトピューレ	大さじ4		
鶏ガラスープ	大さじ1		
塩・こしょう	適量		

## 〈作り方〉

- ①玉ねぎとしめじはみじん切り、トマトは皮を湯むきしてみじん切りにする。玉ねぎを電子レンジで2分温める。
- ②鍋に油を熱し玉ねぎとしめじを炒める。しんなりしたらトマトを入れ、つぶしながら炒める。
- ③トマトピューレ、生クリームか牛乳、しょう油、鶏ガラスープそ入れ塩こしょうで味を整える。
- ④常温に戻した鮭に塩コショウを振る。小麦粉と片栗粉を鮭にまぶして油を熱したフライパンで片面2分、裏返して1分焼く。
- ⑤大葉をしいて鮭をのせ、上から③のピューレをのせて仕上げる。