

# ちゃんちゃん焼き

魚と野菜と一緒に食べられる料理

ジャンル

和食

## ちゃんちゃん焼き



### 材料

味噌焼きたれ  
鮭切り身  
キャベツ  
もやし  
人参  
玉葱  
パプリカ赤  
ピーマン  
【仕上げ】  
バター  
いりごま（白）  
万能葱

### 作り方

#### 【準備】

1. キャベツはざく切り、人参は拍子切り、パプリカ赤とピーマンは細切り、玉葱は1 cm位の串切りにする。
2. 万能葱は小口切りにする。

#### 【調理】

1. ホテルパンに鮭切り身を並べて、その上にキャベツ、もやし、人参、玉葱、パプリカ赤、ピーマンをのせて、味噌焼きたれをかける。
2. スチームコンベクションオーブンをコンビモードに設定して、200℃、8分で加熱する。
3. 器に盛り、万能葱、いりごま（白）をかけ、バターをのせて完成。

#### 《調理時における特記事項》

コンビモードで加熱することで、味噌焼きたれに美味しそうな焼き色・焦げ目がつきます。

#### 《提供時における特記事項》

スチームコンベクションオーブンの加熱時にバターを加えても美味しく頂けます。（外食向け提案として、バターはのせる形でのレシピに仕上げました）

### 調理時間

1  
分

分量

1  
人分

### 製品番号・製品名



季節

商品部類

焼肉たれ

33385味噌焼きたれ