

イカの塩辛と長ネギのホイル焼き



《材料》 2人前

長ネギ	1本
イカの塩辛	50g
バター	10g

《下準備》

- ① 長ネギを斜め切りする。

《作り方》

1. アルミホイルの上に①の長ネギをのせて、その上に塩辛をのせる。
2. 1のアルミホイルごとフライパンにのせ、ふたする。中火にして5分ほど蒸し焼きにする。
3. 2のイカの塩辛と長ネギの上にバターをのせて、ふたをせずに1分ほど焼く。
4. 混ぜ合わせて器に盛り付けたら出来上がり。

オススメポイント

- 酒の肴に簡単にできる一品です。
- イカの塩辛とバターの風味が合います。ご飯にのせて丼にもお奨めです。