

北海道産生乳を 100%使用した チーズとバターで作りました。



※料理写真はチーズを2枚重ね、煎餅をトッピングして撮影した商品写真です。



おいしく楽しも〜! 乳レシピ

雪印メグミルクのお料理レシピ

さけのチーズムニエル



雪印メグミルクのお料理レシピ

● 材料 2人分

雪印北海道100
とろけるスライス バターブレンド…2枚
生鮭…2切れ
塩・こしょう…各少々
薄力粉…適量
サラダ油…適量

【付け合わせ】

じゃがいも・にんじん・ブロッコリー(茹でておく)…各適宜
イタリアンパセリ(刻む)…適宜

レシピを
チェック!



● 作り方

- 1) 鮭は塩、こしょうをふり、薄力粉をまぶす。
- 2) フライパンにサラダ油を熱し、1)を中火で両面焼く。火が通ったら上下を返して、上面が熱いうちにチーズをのせる。
- 3) チーズがとろりとしたら、皿に盛り、付け合わせの野菜を添える。



お料理の仕上げに、バターの
コクがうれしいとろ〜りをプラス!

 雪印種苗株式会社

編集発行人
菊地 健司

本社004-8531
札幌市厚別区上野幌1条5丁目1番8号
TEL (011)891-5911

