



学校給食レシピ

フランス



さけのオーロラソースかけ

オーロラソースはベシャメルソースにトマトピューレを混ぜて作るピンク色のソースのこと。今回は、マヨネーズとトマトケチャップでアレンジしました。

材料（4人分）

作り方

- |               |       |
|---------------|-------|
| ・ さけ          | 4 切   |
| A [ ・ おろしにんにく | 小さじ 1 |
| ・ こしょう        | 少々    |
| ・ 白ワイン        | 小さじ 1 |

- |             |             |
|-------------|-------------|
| B [ ・ マヨネーズ | 大さじ 2 と 1/2 |
| ・ トマトケチャップ  | 大さじ 1 と 1/2 |
| ・ ウスターソース   | 小さじ 2/3     |
| ・ 砂糖        | 小さじ 1       |
| ・ こしょう      | 少々          |

- ① さけはAで下味をつけて焼く。
- ② Bをすべて混ぜ合わせてソースを作る。
- ③ ①のさけを皿に盛り付け、②をかけて完成。

※給食ではマヨネーズの代わりにマヨネーズタイプドレッシングを使用しています。

※オーロラソースはさけの他にいろいろな魚や肉料理にかけてもおいしいです。