



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。