

## 鮭のビーツソース

### 説明

本社から来る材料	1人分	用意・発注する材料	1人分
鮭 30g (切)	3切れ	◇片栗粉	5g
じゃが芋	50g	●マヨネーズ	12g
たまねぎ	60g	●塩こしょう	0.1g
ブロッコリー	20g		
砕きピーナツ	5g		
ビーツソース	39g		

### <作り方>

- 1, 鮭はザルにあけて下味の汁気をきっておき、片栗粉をまぶして油で揚げる。
- 2, じゃがいもは素揚げする。
- 3, 玉ねぎはしんなりするまで油で炒める
- 4, ○を混ぜ合わせておいて、揚げたじゃがいもと玉ねぎを和えておく
- 5, ブロッコリーは茹でておく

### <盛り付け・提供方法>

- 6, お皿にビーツソースを広めに広げて、その上にじゃがいもと玉ねぎをのせる
- 7, その上に鮭を見栄え良く盛って、彩りにブロッコリー飾る
- 8, 全体に砕きピーナツをかける

