



## 鮭とみつばの香りご飯

調理時間15分

### [材料 2人分]

甘塩鮭(切り身)	2切れ
みつば	1/2束
卵	1個
白ごま	大さじ2
ご飯	軽く丼2杯分
塩	少々

### [作り方]

1. サケを焼いて身をほぐす。
2. みつばを刻む。
3. 卵を塩で味付けし、炒り卵にする。
4. あつあつのご飯にほぐしたサケ、白ごま、みつばを3/4入れて混ぜ合わせる。
5. 丼に盛り、炒り卵と残りのみつばを飾る。