

# 魚(すずき)のチーズ焼き



## 材料名 (4人分) g

- |           |      |
|-----------|------|
| • すずき     | 120g |
| • マヨネーズ   | 16g  |
| • チーズパウダー | 12g  |
| • チーズ     | 12g  |
| • パセリ粉    | 少々   |

## 作り方

- ① オーブンを200° に余熱しておきます。
- ② ボールにマヨネーズ、チーズパウダー、チーズを混ぜあわせます。
- ③ アルミカップを準備し、魚(すずき)のをせ、①で合わせたタレをのせます。上からパセリ粉をふりかける。
- ④ 余熱していたオーブんに200° の15分で焼いてできあがり。

\*温度や時間は量によって変わりますので調整して下さい。

焼き物

