

## ♡ 白身魚のポテトクリーム焼き ♡

(材料) 4人分

- |      |     |           |           |
|------|-----|-----------|-----------|
| ・白身魚 | 4切れ | ・じゃがいも    | 1個        |
| ・塩   | 少々  | ・たまねぎ     | 1個        |
| ・酒   | 適量  | ・クリームコーン缶 | 1缶(150g位) |
| ・油   | 適量  |           |           |

(作り方)

- ① じゃがいもは茹でてつぶす、玉ねぎはみじん切りにして炒めておく。
- ② 鉄板に魚を並べて酒・塩をふり、油も全体に絡める。
- ③①にコーンクリームと油を加え混ぜる。
- ④②をオーブンで180℃ 6分焼いて③を魚の上全体にかける。
- ⑤④をオーブンで200℃ 10分焼いて出来上がり！

\*白身魚はたら・さわら・鮭などいろいろ挑戦してみてください。 さくらぎこぱん