

魚のもみじ焼き

【材料】 4人分

魚 4切れ
酒 適量
塩こしょう 適量

にんじん（すりおろし） 60g
マヨネーズ 40g



【作り方】

- ①魚に酒、塩こしょうをかけて下味をつける。
- ②マヨネーズとにんじんを混ぜ合わせる。
- ③アルミに①をのせ、魚の上に②をかける。
- ④170度に予熱したオーブンで15分から20分焼く。

給食ではホキを使っていますが、タラや鮭などのお魚にも合います。

作り方①



作り方②



作り方③

