

さけのポテマヨチーズ焼き



材料（幼児1人分）

さけ（20g×2切れ）	40g
塩	少々
カラーピーマン	5g
玉ねぎ	8g
マヨネーズ	5g
水	20ml
ピザ用チーズ	5g

作り方

- ①じゃが芋の皮をむき、適当な大きさに切って茹でて粗つぶしにする。
- ②せん切りにした玉ねぎ、カラーピーマンとマヨネーズを①に混ぜる。
- ③アルミカップに、塩をした鮭をおき、チーズをかけてオーブントースターで焼く（15～20分程度）。

★ ひとくちメモ ★

さけ、ポテト、チーズの相性抜群の一品です。