

# 鮭の花園焼き

## ○材料(4人分)

鮭の切り身	2切れ
塩	ひとつまみ
酒	小さじ1
玉ねぎ	1/4個
コーン缶	大さじ2
マヨネーズ	大さじ2
ベビーチーズ	2個
フロッキー	3房
フレンチポテト	8本
カップ	4枚

A



## ○作り方

1. 鮭を角切りにして、塩と酒で下味をつける。
2. ベビーチーズは角切り、玉ねぎはみじん切り、フロッキーは食べやすい大きさに切ってポイルしておく。
3. フレンチポテトを半分に切り、Aを混ぜ合わせる。
4. カップに鮭、3を上のにのせて200℃で15分~20分オーブンで焼く。

## ○ポイント

具材を混ぜ合わせて、鮭の上のにのせて焼くだけ！！  
簡単だけど食べごたえのある一品です。  
カップに入れて焼いたり、鉄板で焼いてから取り分けたりしてみてください。

