



泊いゆまち賞



ラジオネーム **牛乳屋アの嫁** さん

サーモンの ポテトチーズ焼き

(平成24年9月26日放送)

コメント

我が家で人気のお魚料理を紹介しまあ!

●材料(お好みの分量で)

- ・鮭(切り身)
- ・バジルオイル
- ・ポテトサラダ
- ・ドライバジル
- ・ピザ用チーズ
- ・オリーブオイル
- ・マヨネーズ
- ・塩

●作り方

- ①鮭の切り身をフライパンで焼きます。
- ②魚焼きグリルにアルミホイルを敷き、焼いた鮭を並べます。
- ③②にバジルオイルをかけ、ポテトサラダ、ピザ用チーズをのせて、細口でマヨネーズをかけます。
- ③魚焼きグリルでチーズがとけて少し焦げ目がついたら、出来上がりです。

●牛乳屋アの嫁さん **オススメPoint**

※バジルオイルは市販のものかドライバジルにオリーブオイルと塩で簡単につくれます。ポテトサラダは自家製でも市販のお惣菜でもいいですよ。

試食
コメント

バケットに乗せてパーティーメニューとしても楽しめそうな一品ですね!

お魚レシピ集 協賛企業

沖縄海鮮問屋

有限会社 鮮魚仲買マルエイ商事

お求めやすい価格が自慢のお店!!家庭用から業務用まで取扱っています。県外発送も行っていますのでお気軽にお問合せ下さい。人気のうちな一天ぷらやお寿司もとりそろえています!!

代表取締役社長 **嘉数 博信**

TEL(098)863-4670 FAX(098)868-8461