

サーモンのポテト焼き

材料(4人前)

サーモンの切り身	4切れ
じゃが芋	1個
◎牛乳	大さじ2
◎粉チーズ	大さじ1
◎有塩バター	大さじ1
◎顆粒コンソメ	少々

作り方

- ① 皮を剥いたじゃが芋を適当な大きさに切り、電子レンジ等で竹串がスッと通るくらいまで蒸す。
- ② ①のじゃが芋を潰して滑らかにする。じゃが芋が温かいうちに◎の調味料等を加え、よく混ぜる。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、サーモンの切り身を並べる。
②のマッシュポテトをのせ、熱したオーブン 200℃ 10分
焼き、サーモンに火が通ったら完成です♪