



カレーの香草焼き

材料(4人前)

かれの切り身	4切れ
マヨネーズ	大さじ5
ガーリックパウダー	少々
粉チーズ	大さじ2
乾燥パセリ	少々
パン粉	大さじ5

作り方

- ① マヨネーズとガーリックパウダー混ぜ合わせ、カレイに塗り広げる。
- ② 粉チーズ・パセリ・パン粉を合わせたものを①のカレイの上に振りかける。
- ③ 予熱したオーブン 200℃10分焼き、カレイに火が通り、パン粉がきつね色になったら、完成です♪