



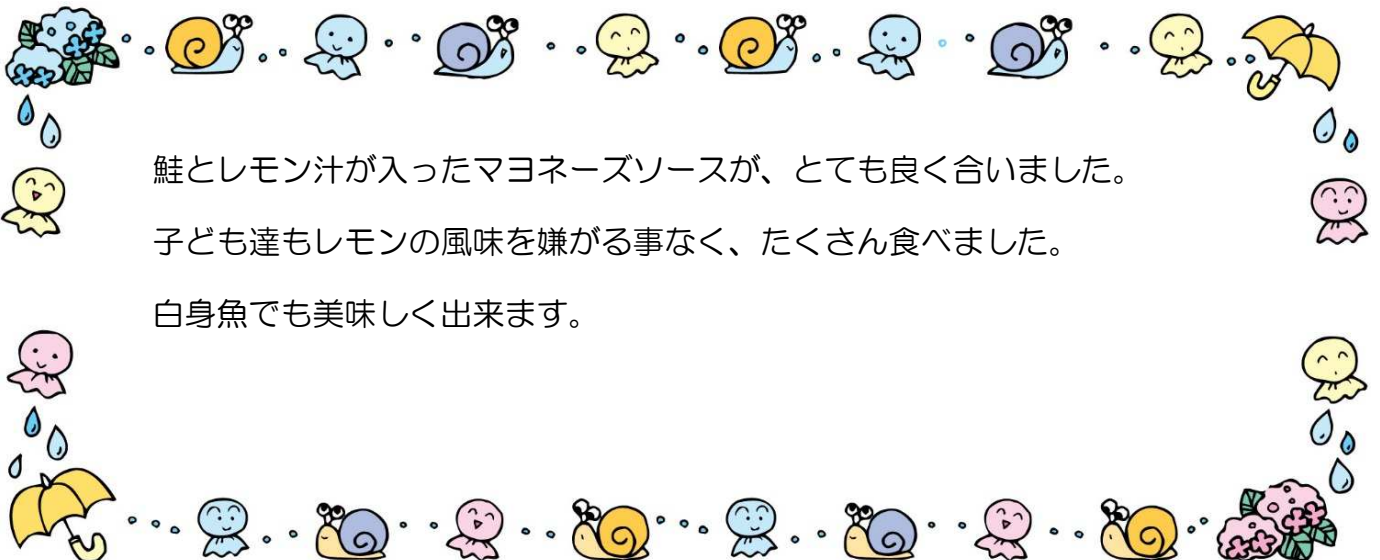
鮭のマヨネーズソース

□ 材料	約4人前
鮭	4切
玉ねぎ	1/4個
コーン（缶）	50g
※ マヨネーズ	大さじ4
ガーリック	
パウダー	少々
レモン汁	8cc
砂糖	8g
ドライパセリ	少々
塩・胡椒	少々



□ 作り方

- 【1】 鮭は塩・胡椒して水気を切っておく。
- 【2】 玉ねぎはみじん切りにしてさっと茹で、水分は切っておく。
- 【3】 玉ねぎ・コーン・※の材料を合わせソースを作る。
- 【4】 天板に鮭を並べ220度のオーブンで8分焼裏返す。
- 【5】 【4】にマヨネーズソースを乗せ、220度10分程焦げ目がつくまで焼く。



鮭とレモン汁が入ったマヨネーズソースが、とても良く合いました。

子ども達もレモンの風味を嫌がる事なく、たくさん食べました。

白身魚でも美味しく出来ます。