

銀鮭とジャガイモのチーズオーブン焼き



材 料 (4人分)

銀鮭（角切り）	200g	① [ソース]	
ジャガイモ	3個	生クリーム	350cc
塩、コショウ	適量	だし入り味噌	40g
とろけるチーズ	適量		

調理方法

- 1、 銀鮭をサイコロ状にカットして、塩、胡椒をし170℃くらいの油で素揚げします。
- 2、 ジャガイモを蒸してサイコロ状にカットして同じ様に170℃位の油で素揚げします。
- 3、 耐熱容器に素揚げした、ジャガイモと銀鮭をいれ①のだし入り味噌を生クリームでのばしたものを回し入れ、とろけるチーズをのせ200℃くらいのオーブンでこんがり焼き上げて出来上がりです。
(オーブントースターでも可)