

魚のマヨコーン焼き（幼児4人分）



材料

白身魚(50グラム程度)	4切れ
塩	少々
片栗粉	大さじ1と1/2
油	適量
クリームコーン缶	約1/4缶(40グラム)
マヨネーズ	大さじ1
乾燥パセリ	少々

作り方

- 1,魚は塩で下味をつけておく。
- 2,1に片栗粉をまぶし、油を熱したフライパンで焼く。
- 3,マヨネーズとクリームコーンは混ぜ合わせておく。
- 4,2の魚に3のソースをかけ、
アルミホイルに並べてトースターで焼く。
- 5,焼き色がついたら上からお好みでパセリをかける。