



# 魚のマヨネーズ焼き



## 材 料

サーモン	4切れ
食塩	少々
マッシュルーム	20g
玉ねぎ	1/4個
マヨネーズ	大さじ4杯
パルメザンチーズ	お好みで
パン粉	お好みで
パセリ	少々(刻み)

※魚はサーモンではなく、白身魚でも大丈夫です。

## 作り方

1. みじん切りをした玉ねぎを茹でておく。
2. 魚に塩を振って下焼きをする。
3. 茹でておいた玉ねぎの水気を取り、マッシュルーム、マヨネーズ、粉チーズなどを混ぜる。
4. 3で完成したものを下焼きした魚の上に乗せ、パン粉、パセリを振りかけでさらに焼く。
5. こんがりとした焼き色がついたら完成です。

※3を作るときにハムや茹でた人参を入れると彩りが綺麗に仕上がります。

