

鱈と長ねぎのバタマヨオイル焼き



材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
たら(切り身)	1切(80g)		
長ねぎ	1/2本		
しめじ	1/3株		
ミニトマト	2個		
おちよぼ口バタマヨ正油	大さじ1と1/2		
水	大さじ1/2		

作り方

- ①たらはキッチンペーパーで水気を取る。長ねぎは斜め切りにし、しめじは石づきを取って小房に分ける
- ②アルミホイルに①とミニトマトをのせ、全体におちよぼ口バタマヨ正油と水を回しかける。
- ③アルミホイルの口をしっかりと閉じ、トースターで約15分焼いたら出来上がり。

※トースターの機種により加熱時間を調整してください。

料理特徴

「おちよぼ口 バタマヨ正油」をかけて包んで焼くだけの簡単ホイル焼き。バターの香りとコクが素材の旨みを引き立て、あと一品にも主菜にも使えます。