

## 魚の味噌マヨネーズ焼き（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
マヨネーズ	小さじ2
味噌	小さじ1/3

### 作り方

- 1,魚に塩で下味をつけておく。
  - 2,1に片栗粉をまぶし、オーブン皿に並べ  
200°Cのオーブンで10分程度焼く。
  - 3,マヨネーズと味噌を混ぜ合わせておく。
- 2の白身魚に火が通ったら、3のソースを塗り、  
再びオーブンで焼き色をつける。
- ✿フライパンで焼き、ソースを絡めても美味しくできます。