

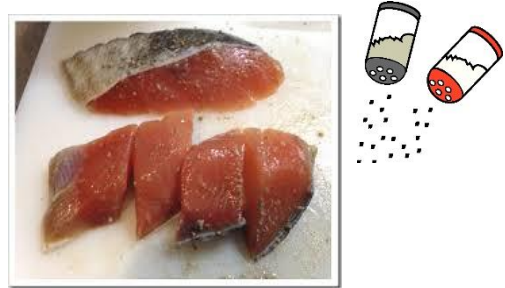
# さけ ぼんご やき 鮭のパン粉焼き



材料（4人分）

- ・<sup>なま</sup>生サケ <sup>きれ</sup>2切れ
- ・塩・こしょう 少々
- ・マヨネーズ 大さじ2
- ・パン粉 大さじ2

**1** サケを3~4つに<sup>き</sup>切る。



**2** <sup>てんぱん</sup>天板にサケを並べて<sup>ならべて</sup>上面に<sup>しょうめん</sup>マヨネーズをぬって、<sup>ぼんご</sup>パン粉を<sup>こ</sup>ふる。



**3** オープントースターで8~10分<sup>ぶんやく</sup>焼く。  
(<sup>なか</sup>中に<sup>ひ</sup>火が<sup>とおる</sup>通るまで)

パセリをのせて焼いてもよい。

