



カレイのポテトクリーム焼き

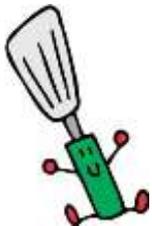
令和2年

【材料】(子ども10人分)

カレイ	40g×10切
塩	少々
酒	少々
じゃがいも	200g
玉ねぎ	1/2個
クリームコーン缶	200g
油	適量

【作り方】

- ① カレイは塩と酒で下味をつけておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにし、炒める。
- ③ じゃがいもは適度な大きさに切り、ゆでる。
- ④ ②、③、コーンクリーム缶を混ぜる。
(じゃがいもは軽くつぶす。)
- ⑤ 天板にカレイをならべ、④を上に乗せて、オーブンで焼く。



善通寺市 子ども課