■ たらのチーズ焼き

とろーりと溶けたチーズがたらに絡んでまろやかなコクが。ミニトマトやパセリがチーズの上に鮮やか。

◆ 材料（1人分）

・たら	1切
・ハム（もしくはベーコンを5mm薄切り）	1/2枚
・たまねぎ（みじん切り）	10g
・ピザ用チーズ	適宜
・ミニトマト	1個
・パセリ（みじん切り）	適宜
・オリーブ油	小さじ1

◆ 作り方

1. たらの水気をペーパータオルで拭き取り、油を引いたフライパンでこんがりと焼き、耐熱皿にのせる。
2. たらの上に玉ねぎ→ハム→ピザ用チーズ→ミニトマト→パセリの順にのせ、オーブントースターで焼く。
3. チーズが溶けたら出来上がり。

政 ヤママサ