

\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：4人分

- 白身魚（たとえば鱈）：4切れ
- クリームチーズ：100g
- パン粉：適量
- ハーブ（例：ディル、バジル）：少々
- 塩、ブラックペッパー：少々

作り方

1. 白身魚に塩、ブラックペッパーを振り、10分ほど置く。
2. クリームチーズを魚の上に塗る。
3. パン粉とハーブを混ぜて上から振りかける。
4. 200 のオーブンで15分焼く。