



※写真はイメージです。

いつもの塩焼きをトマトソースでアレンジ！

ぶりの塩焼き トマトソース添え

いつもの塩焼きをトマトソースでアレンジ！

ぶりの塩焼き トマトソース添え

材 料 (4人分)

ぶり	4切
塩	適量
カゴメ 基本のトマトソース (トマトソース)	1缶
酢	小さじ1
しょうゆ	小さじ2
みず菜	60g
青ねぎ	5本

作り方

1. ぶりは塩を両面にふり、グリルで両面を焼く。
2. トマトソースを火にかけ、沸騰したら酢、しょうゆを加えて混ぜる。
3. 器に2のトマトソースをひいて1のぶりをのせ、3cm長さに切ったみず菜、小口切りの青ねぎをのせる。