

## アジのピザ風焼き



### 【材料:4人分】

鯷 4匹分  
塩 2つまみ  
トマト 5個  
水 40cc  
ピザ用とろけるチーズ  
お好みの量  
じゃがいも 1個  
バジル お好みで

### 【作り方】

- ①鯷は塩を振って10分間放置する。出てきた水分をキッチンペーパーでふき取り、一口大に切る。
- ②フライパンに油を熱し鯷を入れ、中火で焼き色を付ける。この時、加熱しすぎないこと。
- ③余分な油をキッチンペーパーでふき取り、じゃがいも、トマト、水を入れ、一煮立ちしたらチーズをのせ、ふたをする。
- ④チーズが溶けたら完成。