



塩さばのグリルトマトソース

日本でもイタリアでもメジャーな食材サバ。トマトソースで美味しい召し上がり。香ばしく焼き上げたさばに、トマトソースをたっぷりかけるだけで、いつもの食卓が洋風に。さばの豊かな旨味とトマトの酸味がマッチし、さばの旨味を一層際立たせます。白米やガーリックライスなどお米料理とも合う一品です。

使用商品

チェリートマトソース

(2人分)

- ・塩さば 300g....(2切れ)
 - ・チェリートマトソース...140~200ml
 - ・オレガノ...適量(お好みで)
 - 材料 ・粉チーズ...適量(お好みで)
- ① さばを両面、焼き色が付くまで焼く。
② 鍋にチェリートマトソースとオレガノを入れ温める。
③ さばを食べやすい大きさにして器に盛り、トマトソースをかける。
手順 ④ お好みでオレガノと粉チーズをふりかける。