



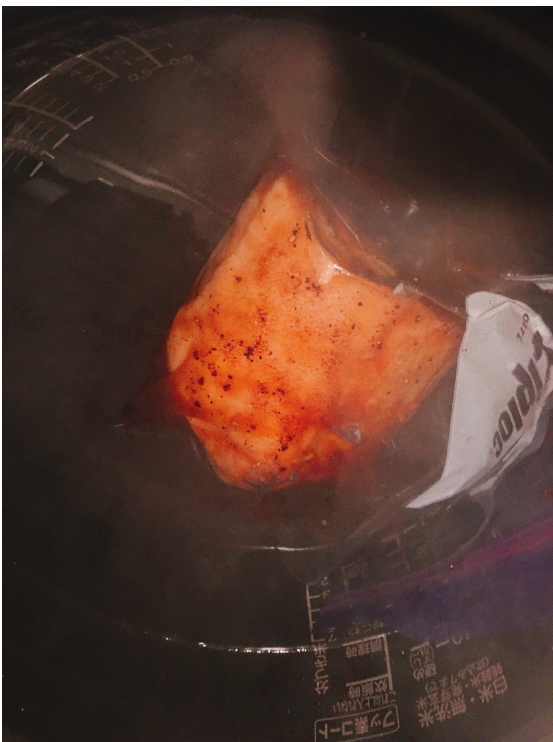




or



このレシピは、シンプルで美味しい焼き魚の作り方を紹介します。材料は、新鮮な魚（ここではサケ）と塩、胡椒のみです。魚を洗ってよく水気を拭き取り、塩と胡椒を両面にまぶします。オーブンで180℃で約30分〜35分焼きます。焼き上がったら、お好みのソースをかけるだけで完成です。



このレシピは、シンプルで美味しい焼き魚の作り方を紹介します。材料は、新鮮な魚（ここではサケ）と塩、胡椒のみです。魚を洗ってよく水気を拭き取り、塩と胡椒を両面にまぶします。オーブンで180℃で約30分〜35分焼きます。焼き上がったら、お好みのソースをかけるだけで完成です。





