

白身魚の中華蒸し



調理時間

約25分

カロリー

184kcal(1人分)

材料

(4人分)

金目鯛	4切れ
塩・コショウ	各少々
酒	大きじ4
長ネギ	1本
生姜	20g
ゴマ油	大きじ2
醤油	小さじ2
粗挽き黒コショウ	少々
香葉又は万能ネギ	適宜

作り方

- 1 金目鯛は塩・コショウをして下味をつける。
- 2 長ネギは5cm長さの白髪ネギを作り水にさらし、生姜は皮を剥き細いせん切りにする。
- 3 ダッチオーブンにオーブンシートを敷き込み、(2)の長ネギの青い部分と芯、生姜の皮を敷き、水気を拭き取った(1)をのせ、酒をふりかけオーブンシートで落とし蓋をし、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オーブンモードを選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で5分余熱する。
- 5 グリルから取り出し、器に盛り、蒸し汁をかけ、長ネギ、生姜を天盛りにし、醤油、粗挽き黒コショウをかける。
- 6 フライパンをコンロにのせ、センサー解除スイッチを3秒長押しして、ゴマ油を入れよく熱し(5)の上からかけ、香りを立て香葉など青みを添える。

金目鯛の代わりには、スズキ、サワラ、タラ、カレイなどよいでしょう。