

サバの柚子風味焼き



調理時間 50分（漬け込む時間含む）
カロリー 260kcal

材料 (4人分)

サバ（切り身）	4切れ
柚子	1個
(A)	
醤油	60ml
みりん	30ml
酒	30ml
ゴマ油	30ml
カブの甘酢漬	好みで

作り方

- 1 サバは切れ目を入れ、柚子は輪切りにする。
- 2 混ぜ合わせたAに(1)を30分漬け込む。
- 3 (2)をココットに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを14分に設定して点火する。
- 5 器に盛り、好みでカブの甘酢漬を添える。