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
カブの甘酢漬け	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けを添える。