ぶりの一夜干し

調理時間　15分（陰干しの時間を除く）
カロリー　234kcal

材料　(4人分)

ぶり（切り身）	4切れ
(A)	
塩	適宜
酒	大さじ2
醤油	大さじ1
みりん	大さじ4

作り方

1. バットに(A)を合わせて、ぶり（切り身）を1時間程漬け込む。
2. (1)を竹ざるなどにのせて半日から一日、風通しいのよい場所で陰干しする。
3. 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12分に設定して点火する。