漬け込みさばの柚子風味焼き

調理時間　35分（漬け込む時間含む）

材料	(4人分)
サバ（切り身）	4切れ（約70g）
塩	少々
柚子	1個
白胡麻	小さじ2
(A)	
醤油	60ml
みりん	30ml
酒	30ml
ゴマ油	30ml
カブの甘酢漬け	適宜

作り方

1. サバは切れ目を入れ、塩をして10分程置く。その後、水気を切る。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)で漬けたサバと柚子を取り出し、ココットに入れ白胡麻をふり、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、お好みでカブの甘酢漬けを添える。