

鯛の昆布蒸し薬味ソース



材料

(2人分)

鯛(切り身)	2切れ
昆布(5~7cm幅×12~13cm長さ)	2枚
酒	大さじ1
七味唐辛子	適量
(薬味ソース)	
ねぎ	1/4本
しょうが	小1片分
しょうゆ	大さじ1
酢	大さじ1
ごま油	大さじ1/2

作り方

- 1 昆布は水1/2カップにつけてもどす。
- 2 鯛に酒を回しかけ、昆布ではさんでダッチオーブンに入れ、昆布をつけた水大さじ3~(4)を加える。蓋をしてグリルに入れ、ダッチオーブンスイッチを押してオーブンモードを選択し、タイマーを8~9分に設定してグリルを点火する。
- 3 薬味ソースのねぎとしょうがはみじん切りにし、他の材料と混ぜ合わせる。
- 4 グリルが消火したら、ダッチオーブンから昆布ごと取り出し、昆布を器に敷いて鯛をのせる。薬味ソースをかけ、七味唐辛子をふる。

淡白な鯛もダッチオーブンで調理すれば、昆布の風味が活きた、やわらかい蒸し上がりに

監修 武蔵裕子