



### 作り方

1. さけをAに約10分つけておく。
2. Bを波皿の中央に広げてのせ、その上に1の汁気をきり皮面を下にして並べ、4等分したバターをのせ、残ったAを全体にまわしかける。
3. メニューの「おまかせ魚野菜」の「切身 たれ」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

おまかせ魚野菜



切身 たれ

火力の目安  
弱

### 材料（4人分）

生さけの切り身（1切れ約100g） 4切れ

<b>A</b> みそ	大さじ3
みりん	大さじ3
酒	大さじ2
砂糖	大さじ1

④を合わせておく

<b>B</b> キャベツ（1cm幅の輪切り）	100g
にんじん（1cm幅の細切り）	80g
玉ねぎ（1cm幅の細切り）	80g

⑥を合わせておく

バター 20g

### 材料（2人分）

生さけの切り身（1切れ約100g） 2切れ

<b>A</b> みそ	大さじ1・1/2
みりん	大さじ1・1/2
酒	大さじ1
砂糖	大さじ1/2

④を合わせておく

<b>B</b> キャベツ（1cm幅の輪切り）	50g
にんじん（1cm幅の細切り）	40g
玉ねぎ（1cm幅の細切り）	40g

⑥を合わせておく

バター 10g