



作り方

- 1. **A**に**B**をまぶす。
 - 2. **1**を波皿に広げてのせ、メニューの「**おまかせ魚野菜**」の「**切身 塩**」**「弱**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、焼く。
 - 3. 器に盛りつけて、パセリを飾る。
- 取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。

おまかせ魚野菜

使用付属品



波皿

切身 塩

火力の目安
弱

材料（4人分）

A	えび（殻付き、背わたを取る）	400g
	ズッキーニ（厚さ1cmの輪切り）	320g

B	にんにく（みじん切り）	2かけ
	オリーブ油	大さじ3
	レモン汁	大さじ2
	塩・こしょう	各適量

	パセリ（みじん切り）	少々
--	------------	----