

グリル調理 かじきまぐろのみそ漬け



作り方

1. 調理する魚のみそや酒粕などをふき取り、波皿にのせ、メニューの「つけ焼き」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



切り身の皮まで食べる場合は、様子を見ながら追加焼きしてください。

つけ焼き

使用付属品



波皿

火力の目安
弱

材料（1～4切れ分）

かじきまぐろのみそ漬け（1切れ約60g） 1～4切れ

材料（1～2切れ分）

かじきまぐろのみそ漬け（1切れ約60g） 1～2切れ