

## グリル調理 さけとじゃがいものグリル



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）

生さけの切り身（1切れ約80g、一口大に切る）	4切れ
じゃがいも（5mm角の細切り）	250g

<b>A</b> オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ1
しょうが（すりおろす）	小さじ1

### 材料（2人分）

生さけの切り身（1切れ約80g、一口大に切る）	2切れ
じゃがいも（5mm角の細切り）	125g

<b>A</b> オリーブ油	大さじ1・1/2
塩	小さじ1/2
しょうが（すりおろす）	小さじ1/2

### 作り方

1. じゃがいもは、水にさらし水気をきる。
2. **1**とさけを**A**に入れ混ぜ合わせる。
3. **2**の汁気をきり、さけを波皿の中央にのせ、周りにじゃがいもを並べ、メニューの「おまかせ魚野菜」「切身 塩」「弱」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

### ソースの作り方

#### 【マスタードソース】



4人分

マヨネーズ	大さじ2
粒マスタード	大さじ1
砂糖	小さじ1
酢	小さじ1

### 作り方

1. 容器にすべての材料を入れ、良くかき混ぜる。

#### 【ラビゴットソース】



4人分

トマト（5mm角に切る）	100g
きゅうり（5mm角に切る）	50g
玉ねぎ（5mm角に切る）	50g
オリーブオイル	大さじ2
レモン汁	大さじ1/2
酢	大さじ1
塩・こしょう	各少々

### 作り方

1. 容器にすべての材料を入れ、良くかき混ぜる。