

グリル調理 さわらの西京漬け



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」「中」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。

使用付属品



波皿

メニュー

つけ焼き

火力の目安
中

材料 (1~4切れ分)

さわらの西京漬け (1切れ約80g)

1~4切れ