

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。

メニュー

使用付属品
波皿

つけ焼き

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