

## グリル調理 ぶりのつけ焼き



### 作り方

- ぶりは合わせたAに約30分つけておく。
- 1の汁気をきってから波皿にのせ、「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。

メニュー

使用付属品  
波皿

つけ焼き

火力の目安  
中

### 材料 (1~4切れ分)

ぶり (1切れ約100g) 1~4切れ分

A	しょうゆ	大さじ4
	みりん	大さじ4 (つけだれは1~4切れ分)