



適温調理

焼き物

設定温度の目安
200℃

材料（4枚分）

ぶり(1切れ約100g)	4切れ
塩・こしょう	各適量
バター	30g

<レモンバターソース>

バター	40g
レモン汁	小さじ2
塩・こしょう	各少々
パセリ（みじん切り）	適量

作り方

1. ぶりに塩・こしょうをふる。
2. フライパンをIHヒーターの中央に置き、メニューの「**焼き物**」「**200℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押す。
3. 表示部に「**適温**」が表示されたら、バターを入れて溶かし、**1**の皮側を下にして焼く。
4. 焼き色が付いたら裏返し、中まで火を通したら、焼き色を確認して器に盛りつける。
5. フライパンの汚れをキッチンペーパーでふき、バターを入れて余熱で溶かしたら、レモン汁を加えかき混ぜ、塩、こしょうで味を調えパセリを加えたら、**4**にかける。