鯛の桜の葉包み蒸し焼き



調理時間	20分
カロリー	129kcal

材料 (4人分)

鯛（切り身）	4切れ
塩	少々
酒	少々
桜の葉の塩漬け	4枚
桜の花の塩漬け	4個
酒	大さじ4

作り方

1. 鯛は塩と酒をふってしばらく置いておく。
2. 桜の葉の塩漬け、桜の花の塩漬けはさっと洗う。
3. 広げた桜の葉に(1)を挟み、ココットに並べる。
4. 桜の花と酒も入れて、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココット」を選択し、タイマーを8分に設定して点火する。
6. 器に鯛の桜蒸し焼きを盛り、ココットから取り出した桜の花を添える。