ぶりの一夜干し



調理時間　25分（陰干しの時間を除く）

材料　(4人分)

ぶり（切り身）	4切れ（1切れ70g程度）
塩	少々
(A)	
酒	大さじ4
醤油	大さじ2
本みりん	大さじ8
ミョウガの甘酢漬け	適宜
すだち	適宜

作り方

1. ぶり（切り身）は、塩をして10分程置く。その後、水気を切る。
2. バットに(A)を合わせて、(1)を1時間以上漬け込む。
3. (2)を竹ざるなどにのせて半日から一日、風通しのよい場所で陰干しする。
4. ココットに入れ、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12分に設定して点火する。
6. お好みで、千切りしたミョウガの甘酢漬けと、すだちを添える。

※(2)で竹ざるがなければ、焼き網で代用できます。