ししゃもの南蛮漬け



調理時間　40分（漬け込む時間含む）

材料　(2人分)

生姜	1片（5g)
セロリ	1/2本（60ｇ）
玉ネギ	1/2個（120g）
ニンジン	1/4本（40g）
ししゃも	8本
(A)	
だし汁	50ml
酢	50ml
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ1
酒	大さじ1
塩	少々
赤唐辛子	1本

作り方

1. 生姜、セロリ、玉ネギ、ニンジンは千切りにする。
2. ココットに(1)を入れ、ししゃもを並べ(A)を流し入れ蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココット」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。
4. ししゃもを取り出しバットに並べ、残りの野菜と汁をかけ15分程度漬け込む。