焼き枝豆とブリの塩焼き



調理時間	15分
カロリー	627kcal

材料	(2人分)
ブリ	2切れ（200g）
酒	大さじ1
(A)	
塩	小さじ1
水	200ml
大根おろし	50g
すだち	1個
枝豆	60g

作り方

1. ブリの両面に酒、塩（分量外）をふりかけて15分ほどおく。枝豆はさっと洗って(A)に30分ほどつけておく。
2. ブリの水分をふき取り、ココットプレートに並べる。枝豆は水気を切って軽く塩少々（分量外）をまぶし、ブリに重ならないように置く。
3. フタをして「ココットプレート・タイマー設定8分」で加熱する。
4. 取り出して器に盛り付け、大根おろしとすだちを添える。

《レシピ監修　野島ゆきえ》脂がのったブリと枝豆を一緒に焼きました。大根おろしとすだちを添えて、さっぱりといただきます。枝豆の両端はキッチンばさみでカットしておくと、見た目が美しくなります。