

# ブリ大根



《材料》 3~4 人分

・ブリ	4 切
・大根 (半月切り)	1/2 本
・しょうが (薄切り)	1 片
・しょうゆ	大さじ 2・½
・みりん	大さじ 5
・酒	大さじ 5
・水	200ml

調理時間  
**30**分

かき混ぜ  
ウイング

**1**  
STEP

1. ブリは分量外の塩を軽く振り 20 分程置き、出てきた水分をキッチンペーパーで拭く
2. 鍋に 1. と全ての材料・調味料・水を入れる
3. かき混ぜウイングを取り付け、「煮込みモード」20 分でスタート

