



magocoro
Recipe

赤魚の幽庵焼き



使用アイテム
舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 赤魚風240」

●240g/袋

■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(目安:1切40g×6切)
- ②しょうゆ、酒、みりんを合わせたたれを表面に塗り、ガスバーナーで軽く焼く。

※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。



magocoro
Recipe

赤魚の西京焼き



使用アイテム
舌でつぶせる



「やわらくマルシェブロック 赤魚風240」

●240g/袋

■作り方

- ①凍ったままの「やわらくマルシェ」を蒸して切り身形に削ぎ切りにする。(スチームモード95℃約20分)(目安:1切40g×6切)
- ②①の表面にみそ、酒、みりん、砂糖を合わせたたれを塗り、ガスバーナーまたはオーブンで軽く焼く。

※中心部まで十分に加熱してお召し上がりください。
※焼きすぎると表面が固くなるので注意してください。