



## 伊勢海老のオーブン焼き

調理モード：ウォーターグリル

テーブルを彩る華やかな伊勢海老のオーブン焼き。ソースを塗って焼くだけの、シンプルでも満足度の高い料理。ウォーターオーブンで中はしっとり仕上げる。



### 材料 4人分

伊勢海老	2尾
塩*	少々
黒胡椒*	少々
マヨネーズ*	60g
粒マスタード*	30g
マジックレッド(赤芽スプラウト)	適量
ディル	適量

### 作り方

1. 伊勢海老は氷水で洗い、縦2等分に切る。  
塩\*、黒胡椒\*をする。
2. ボールにマヨネーズ\*、粒マスタード\*を入れて混ぜ合わせる。
3. 角皿にクッキングシートを敷き、1の伊勢海老を切り口を上にしておき、2のソースを等分に塗る。
4. マニュアル機能をセットする。  
「ウォーターオーブン」→「1段」→「予熱あり」→200度 →「Start」  
余熱後、下段に入れ15分焼く。
5. 焼きあがったら皿に盛り、ディルをのせて、マジックレッドを添える。