

## マグロのハーブ蒸し焼き



2人分

マグロ 250g  
にんにく 1片  
塩コショウ 少々  
舞茸 片手軽くいっぱい  
ジャガイモ 1個  
しょうゆ 大さじ1  
バルサミコ酢 大さじ1  
酒 大さじ1/2  
オリーブオイル 適量  
ローズマリー（ドライホール） 2つまみ

- 1) マグロは大きければ適当に切り、塩コショウをしてスライスしたにんにくとともにオリーブオイルをひいたフライパンでまわりに焼き色をつける。
- 2) ジャガイモは3mmくらいにスライスし、ケースに敷き詰めてローズマリーひとつまみ散らす。
- 3) 焼いたマグロをジャガイモの上に置き、ローズマリーをひとつまみ散らしたら、舞茸を適当にほぐして上に乗せ、しょうゆ、バルサミコ酢、酒を振り掛ける。
- 4) スチームケースごと電子レンジに入れて5分加熱する。