



Recipe02

グリル皿で焼くからパリッと仕上がる

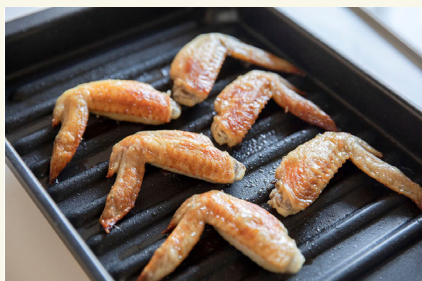
手羽先の うま塩グリル

材料 (6本分)

鶏手羽先	6本	A: 酒、ごま油	各大さじ1/2
		鶏ガラスープの素	小さじ1/2
		塩	小さじ1/6
		こしょう	少々
		にんにくチューブ	1.5cm

作り方

- 1 手羽先は骨に沿って包丁で1本切り込みを入れる。厚手のポリ袋に入れ、Aを加えてよくもみ、10分以上おく。
- 2 ラクッキンググリルに1を6本ずつ並べ、「グリル (手動)」メニューの【中】で18~20分焼く。



Point

火がよく入るグリル皿の中央に身の厚い部分を置いて焼くと、焼きムラも少なく仕上がります。