



笠原シェフ考案 

丸鶏の香り焼き



材料（4人分）

丸鶏	1羽
かぼちゃ	100g
ズッキーニ	1/2本
プチトマト	6個
舞茸	1/2パック
黄色パプリカ	1/2個
クレソン	1/2わ

A：酒	大さじ3
しょうゆ	大さじ3
おろししょうが	小さじ1
おろしにんにく	小さじ1
粉山椒	少々
B：オリーブオイル	大さじ2
塩	小さじ1
黒こしょう	少々

作り方

- 丸鶏は表面にフォークで数か所穴を開けてAをもみこみ15分おく。
- かぼちゃは1cm厚さ、ズッキーニは1cm厚さの輪切り、舞茸は手でほぐし、パプリカは種を取り3cm角に切る。Bでさっと和える。
- 「グリル（オープン）」メニューで「160」℃に合わせ、1を約40分焼き、途中で2を加えて約20分焼く。仕上げにプチトマトを入れて焼く。
- 盛り付け時にクレソンをちらす。

