# 骨付き鶏モモ肉のグリル



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約50分 |
| カロリー | 439kcal(1人分) |

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| 鶏モモ肉(骨付き) | 2本(600g) |
| 塩・コショウ | 各少々 |
| バジル | 6枚 |
| タイム | 2枝 |
| オリーブオイル | 小さじ1 |

## 作り方

1. 鶏モモ肉は皮目にフォークで穴をあけて塩、コショウをし、皮と身の間にバジルとタイムをはさみ、皮目にオリーブオイルをまぶす。
2. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、内網をセットし、(1)をのせて蓋をしてグリルに入れる。
3. オーブンモードを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。

ほどよいおいしそうな焼き色もダッチオーブンの得意ワザです。