骨付き鶏モモ肉の悪魔風



調理時間	約35分
カロリー	528kcal

材料	(2人分)
骨付き鶏モモ肉	2本
塩	少々
ブラックペッパー	少々
(A)	
タイム	2本
ローズマリー	2本
オレガノ	2本
(B)	
鷹の爪(種は除く)	2本
にんにく(みじん切り)	1片分
レモン汁	大さじ1
オリーブ油	大さじ2

作り方

1. 鶏モモ肉は皮を下にしておき、骨に沿って包丁で切れ目を入れて関節を折る。表面に塩、ブラックペッパーをふり、なじませる。
2. Aのハーブ類は葉を枝から外しておく。ビニール袋にAとBを入れ、(1)を加えてもみこみ、1時間以上漬け込んでおく。
3. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(2)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを25分に設定して点火する。

ハーブ、唐辛子、レモンでマリネした鶏肉をローストで香り豊かに仕上げます。