

鶏手羽元のマスタード焼き

**調理時間**

約50分

カロリー

268kcal

材料

(2人分)

鶏手羽元	6本
(A)	
粒マスタード	小さじ2
サラダ油	小さじ1
塩・コショウ	各少々
玉ネギ	1/2個
ニンニク	1片
ローズマリー	1枝
白ワイン	60ml

作り方

- 1 鶏手羽元に混ぜ合わせたAをまぶす。
- 2 玉ネギはくし形に切り、ニンニクはつぶしておく。
- 3 ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットし、(1)を並べる。
- 4 (3)に(2)を入れて、ローズマリー、白ワインを加え、蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココットダッチオーブン」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。

簡単ソースなのにインパクトのあるおかず。パーティー料理にも！