# おつまみプレート



Nipponham コラボレシピ

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| 鶏もも肉 | 100～150g |
| つるしベーコン | 6cm |
| 枝豆 | 適量 |
| ごま油 | 大さじ１ |
| 塩・こしょう | 各適量 |

## 作り方

1. 鶏もも肉は一口大に切り、竹串２本に半量ずつ刺す。
2. つるしベーコンは1.5cm厚さに切り、竹串に半量ずつ刺す。
3. 枝豆は水けをきってポリ袋に入れ、ごま油を入れてよく馴染ませる。
4. 焼く直前に鶏肉の水けをキッチンペーパーで押さえ、両面に塩・こしょうをしてグリルプレートにのせる。空いている箇所に枝豆とベーコンものせ、グリルにセットする。
5. グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー７分に設定して点火する。
6. 焼き上がったら、ワンプレートに盛りつける。

串焼きで居酒屋さんみたいだね