若鶏のオーブン焼き



材料	(4人分)
鶏もも肉	2枚(1枚250g)
ジャガイモ	2個
タマネギ	1個
ベーコン	50g
ニンニク	5片
タイム(葉のみ)	大さじ1
オリーブ油	大さじ3
塩	小さじ2
こしょう	適量

作り方

1. 鶏もも肉は切り込みを入れて厚さを均一にし、つぶしたニンニク1片、塩小さじ1、タイム大さじ1/2、オリーブ油大さじ1、こしょう適量をよくすり込み、1時間ほど置く。
2. (1)を丸めるようにして形を整え、たこ糸をかけ、フライパンで表面を軽く焼き固める。
3. 皮をむいて4等分にしたジャガイモ、薄切りにしたタマネギとベーコン、タイム大さじ1/2、残りのニンニク、塩小さじ1、こしょう適量、オリーブ油大さじ(2)をボールでよく混ぜる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(2)の鶏肉を中心に置く。(3)を鶏肉の周りに入れ、蓋をしグリルに入れる。(全体に均一に火が通るように、鍋の縁ギリギリまで材料を入れないのがポイント。)
5. オーブン機能を選択し、タイマーを20分に設定する。グリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。