# チキンのチーズ焼き



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 25分 |
| カロリー | 434kcal |

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| 鶏ムネ肉 | 280g |
| 塩 | 少々 |
| 酒 | 少々 |
| 白こうじみそ | 30g |
| みりん | 大さじ1 |
| おろしニンニク | 5g |
| しめじ | 1/4株 |
| ピーマン | 1個 |
| チーズ（ピザ用） | 60g |

## 作り方

1. 鶏ムネ肉はそぎ切りにして4等分にし、表面に切れ目を入れ、塩、酒をふる。
2. しめじはほぐし、ピーマンは輪切りにする。
3. 白こうじみそにおろしニンニクとみりんを入れて良く混ぜる。
4. ココットに(1)を並べ(3)を塗り、(2)を乗せて全体にチーズをかける。油（分量外）をスプーンなどで少々ふりかけ（オイルスプレーでもよい）、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。