里芋のオリーブ油みそ煮



調理時間	40分
カロリー	277kcal

材料	(4人分)
里芋	500ｇ
鶏モモ肉	160ｇ
エリンギ	2本
ニンニク	1片
赤唐辛子	1本
(A)	
砂糖	大さじ2
酒	大さじ2
こうじみそ	大さじ3
みりん	少々
オリーブ油	大さじ2
青菜	適宜

作り方

1. 里芋は皮をむき一口大に切り、エリンギ、鶏モモ肉も一口大に切る。
2. ニンニクはつぶし、赤唐辛子は2つに切って種を出す。
3. ココットダッチオーブンに(1)、(2)とAを入れてよく混ぜ、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12分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。
5. 器に盛り、さっと茹でた青菜を散らす。