鶏肉のローズマリー焼き



調理時間	25分
カロリー	647kcal

材料	(2人分)
鶏モモ肉	300g
塩、コショウ	各少々
(A)	
ローズマリー	4本
おろしニンニク	1片分
オリーブ油	大さじ2
じゃがいも	1個
(B)	
塩、コショウ	各少々
オリーブ油	大さじ2
レモン	1/2個
ハーブ（ローズマリーなど）	適宜

作り方

1. 鶏モモ肉を半分に切り、バットに入れ、塩、コショウをする。
2. (1)に(A)を混ぜてしばらくおく。
3. じゃがいもは、1cm厚の拍子木切りにし、Bをかけて混ぜておく。
4. ココットに(2)、(3)を入れ蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココット」を選択してタイマーを15分に設定して点火する。
6. 器に盛り好みでレモンとハーブを添える。