

鶏むね肉の梅しそ焼き



調理時間

30分

材料

(2人分)

鶏ムネ肉	280g
塩	少々
酒	少々
梅干し	2個
しその葉	4枚
みりん	小さじ2
しいたけ	2枚
すだち	適宜
はじかみ生姜	適宜

作り方

- 1 鶏ムネ肉はそぎ切りにし表面に切れ目を入れ、塩、酒をふる。
- 2 梅干しは身をたたき、しその葉は千切りにし、みりんと混ぜる。
- 3 (1)と(2)と、軸を取ったしいたけを混ぜ合わせます。
- 4 ココットに(3)を並べ、蓋をしグリルに入る。
- 5 グリルに入れ「ココット」を選択しタイマーで10分かけます。
- 6 お好みで、すだちやはじかみ生姜を添える。