バーベキューチキン



調理時間　30分（漬け込む時間除く）
カロリー　583kcal

材料　(2人分)

鶏もも肉	2枚
塩・こしょう	各少々
(A)	
塩	少々
ブラックペッパー	少々
カレー粉	少々
ターメリック	小さじ1/2
砂糖	小さじ2
ナンプラー	大さじ1
チリソース	大さじ1
ココナッツミルク	大さじ4
にんにく（みじん切り）	1片分
レモングラス（みじん切り）	適宜（ドライでもよい）
お好みの野菜（レタス・きゅうり・トマト・パクチー・レモンなど）	適宜

作り方

1. 鶏もも肉は身の厚い部分に切れ目を入れて、塩・こしょうをする。
2. 合わせた(A)に、(A)を30分～1時間程度漬け込む。
3. ココットに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココット」モードを選択し、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5分余熱する。
5. 食べやすい大きさにカットして器に盛り、お好みの野菜を添える。

ココナッツミルク、ナンプラーなどに漬け込んだジューシーなチキン。ポピュラーなタイ料理です。