

里芋と鶏とエリンギの辛味こうじみそ煮



調理時間

75分

材料

(4人分)

里芋	500 g
鶏モモ肉	160 g
エリンギ	1本 (100g)
ニンニク	1片 (5g)
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	大さじ2
オリーブ油	大さじ2
青菜 (ほうれん草や小松菜)	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 ニンニクは薄切りにし、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15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。