ダブルチキンのチーズロール



材料	(4人分)
鶏もも肉	大1枚(約300g)
塩、こしょう	各少々
クレソン	適量
(A)	
鶏ももひき肉	80～100g
塩、こしょう	各少々
アーモンド	6～7粒
玉ねぎのみじん切り	大さじ1
パセリのみじん切り	小さじ1
プロセスチーズ(5mm厚さのもの)	2枚分

作り方

1. 鶏もも肉は皮を下にしてまな板に広げ、身の厚いところに包丁を入れ、なるべく厚みが均一になるように切って開く。塩、こしょうを軽くふる。
2. Aのアーモンドは粗みじんに切り、プロセスチーズは小さめの角切りにする。他の材料とともにボウルに入れてよく混ぜ合わせ、棒状にまとめる。
3. (1)の鶏肉の中心に(2)を置き、鶏肉で包むように巻く。
4. ダッチオーブンに内網を敷き、(3)の巻き終わりを下にして入れ、蓋をしてグリルに入れる。ダッチオーブンスイッチを押してオーブンモードを選択し、タイマーを25分に設定してグリルを点火する。消火後はそのままグリルの中で20分休ませる(余熱)。
5. 冷めたら取り出し、1cm厚さに切り分けて器に盛り、クレソンを飾る。

ワンポイント

1. 鶏もも肉は厚みが均一になるように、包丁で切り目を入れて平らになるように開きます。
2. ダッチオーブンの内網を敷いて焼くと、余分な脂が網の下に落ちてヘルシーな一品に。また、肉にたこ糸を巻かなくても巻き終わりを下にして入れれば、焼いたあとに鶏肉と中の具がバラバラになりません。

もも肉とひき肉を使っているから「ダブル」チキン。ダッチオーブンでジューシーに蒸し焼きします。ハーブやナッツの香りが白ワインにぴったり

監修 武蔵裕子