

## チキンMISOグリル



調理時間

30分

材料

(4人分)

|                        |           |
|------------------------|-----------|
| 鶏もも肉                   | 2枚 (500g) |
| じゃがいも                  | 2個        |
| (A)                    |           |
| 「CookDo®きょうの大皿®」豚バラなす用 | 1箱        |
| 水                      | 大さじ2      |
| 塩                      | 2つまみ      |
| サラダ用カット野菜              | 適宜        |

### 作り方

- 1 鶏肉は余分な脂肪を取り除き、厚みを均一にする。1枚につき塩1つまみをなじませる。じゃがいもは一口大に切る。
- 2 鶏肉と(A)をポリ袋に入れてもみ込み、10分漬ける。
- 3 鶏肉の余分な汁気を切り、ココットに皮目を上にして並べる。じゃがいもを空いているところに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット・タイマー設定13分」にセットして加熱する。消火後そのまま3分余熱を通す。
- 5 鶏肉を食べやすい大きさに切り、じゃがいもとともに盛り、好みでカット野菜を添える。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ コクのある鶏肉とほくほくポテトがベストバランス！

監修 AJINOMOTO CO.