手羽元のピリ辛みそ煮



材料	(2人分)
鶏手羽元	4本
里いも	3～4個
大根	10cm
干ししいたけ	小4個
干ししいたけのもどし汁	大さじ3
(A)	
水	1/4カップ
酒	大さじ2
砂糖	大さじ3弱
豆板醤	小さじ1～2
しょうゆ	大さじ2
みそ	大さじ3

作り方

1. 里いもはたわしでよく洗って天地を切り落とし、上から下に向けて厚めに皮をむく。一度水にさらしてから鍋に入れ、水からゆでる。沸騰したら2～3分ゆで、湯を捨てて水けをきる。大根は皮をむいて乱切り、干ししいたけは水に浸してもどし、やわらかくなったら軸を取り除いて食べやすい大きさに切る(もどし汁は捨てずに取っておく)。
2. Aの材料を混ぜ合わせる。
3. ダッチオーブンに鶏手羽元を並べて入れ、里いも、大根、干ししいたけも並べる。干ししいたけのもどし汁を加えて蓋をし、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20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6～7分休ませる(余熱)。蓋を取ってAを回し入れて、再び蓋をしてオーブンモードを選択し、タイマーを10分に設定してグリルを点火する(※)。グリルが消火したら、温かいうちに器に盛る。

鶏肉や干ししいたけのうまみが豊富な一品。調味料は時間差で加え、肉がかたくなるのを防ぎます

※庫内温度が高いとダッチオーブンスイッチを受け付けない場合があります。その場合はグリル扉を開けて、少し待ってからお使いください。

監修 武蔵裕子