

## 手羽先の香味焼き

合計加熱調理時間 約 12分

[1人分：317kcal/食塩相当量：3.5g]

漬け込んでしまえば、あとは焼くだけの簡単調理。



## 材料（5人分）

&lt;材料a&gt;

しょうゆ	200cc
本みりん	100cc
日本酒	100cc
砂糖	36g
おろしニンニク	大さじ1
おろしショウガ	大さじ1
鷹の爪（種を取って細かく刻む）	4本
こしょう	小さじ1
鶏手羽先	30本

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

5人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	12分	220℃

## 下ごしらえ

- ・ <材料a>はよく混ぜ合わせ、鶏手羽先を一晩漬け込む。

## 作り方

1. 鶏手羽先の水気をよく切り、表面に小麦粉（分量外）をまぶし、オープンシートを敷いた20mmのホテルパン2枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 加熱完了後、1のホテルパンを取り出す。