

照り焼きチキン

合計加熱調理時間 約 **14**分

[1人分：335kcal／食塩相当量：1.6g]

スチコンを使えば皮はパリッ、中は柔らかくジューシー！冷めても美味しい定番のおかずです。



材料（12人分）

| | |
|--------------------|-------|
| 鶏もも肉（余分な皮と脂肪を取り除く） | 6枚 |
| <材料a> | |
| おろしショウガ | 25g |
| おろしニンニク | 25g |
| しょうゆ | 100cc |
| みりん | 50cc |
| 酒 | 50cc |
| レモンの皮 | 適量 |
| <材料b> | |
| グリーンリーフ | 6枚 |
| レモン（輪切り） | 1/2個 |
| プチトマト（半割り） | 6個 |
| スナップエンドウ（茹でて斜め切り） | 12枚 |

※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

12人分

設定

| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|-----|------|-----|------|
| 1 | コンビ | 90% | 14分 | 220℃ |

下ごしらえ

- ・ <材料a>はボールでよく混ぜ合わせ、鶏もも肉を2時間漬け込む。

作り方

1. 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚に鶏もも肉を並べて【設定1】で予熱後、加熱する。
2. 鍋に1の煮汁、レモンの皮を入れて火にかけ、約10分煮詰める。
3. 1の鶏肉を切り分けて皿に盛り、上から2をかけて<材料b>を添える。