

ケイジャンチキンウイング

合計加熱調理時間 約13分

[1人分：153kcal／食塩相当量：1.6g]

アメリカ南部ルイジアナ州の郷土料理、ケイジャンチキンはコンビモードでジューシーに焼き上げて。スパイシーな風味がビールによく合います。



材料（10人分[1人分2本]）

鶏手羽先	10本
鶏手羽元	10本
<材料a>	
塩	10g
粗びき黒こしょう	1g
ケイジャンミックス	5g
しょうゆ	30cc
バルサミコ酢	20cc
ハチミツ	30g
フリルレタス	適量
レモン（輪切り）	適量

※掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

※掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

10人分[1人分2本]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	13分	220℃

下ごしらえ

- ・<材料a>はよく混ぜ合わせ、鶏手羽先、鶏手羽元を一晩漬け込んでおく。

作り方

1. 20mmのテフロン加工ホテルパン2枚に手羽先、手羽元を並べ、【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して、器に盛り、フリルレタス、レモンを添える。