

## 鶏肉のローズマリー焼き



調理時間 25分  
カロリー 647kcal

材料 (2人分)

鶏モモ肉	300g
塩、コショウ	各少々
(A)	
ローズマリー	4本
おろしニンニク	1片分
オリーブ油	大さじ2
じゃがいも	1個
(B)	
塩、コショウ	各少々
オリーブ油	大さじ2
レモン	1/2個
ハーブ (ローズマリーなど)	適宜

### 作り方

- 1 鶏モモ肉を半分に切り、バットに入れ、塩、コショウをする。
- 2 (1)に(A)を混ぜてしばらくおく。
- 3 じゃがいもは、1cm厚の拍子木切りにし、Bをかけて混ぜておく。
- 4 ココットに(2)、(3)を入れ蓋をしてグリルに入れる。
- 5 「ココット」を選択してタイマーを15分に設定して点火する。
- 6 器に盛り好みにレモンとハーブを添える。