

チキンMISOグリル

**調理時間**

30分

材料

(4人分)

鶏もも肉	2枚 (500g)
じゃがいも	2個
(A)	
「CookDo®きょうの大皿®」豚バラなす用	1箱
水	大きじ2
塩	2つまみ
サラダ用カット野菜	適宜

作り方

- 1 鶏肉は余分な脂肪を取り除き、厚みを均一にする。1枚につき塩1つまみをなじませる。じゃがいもは一口大に切る。
- 2 鶏肉と(A)をポリ袋に入れてもみ込み、10分漬ける。
- 3 鶏肉の余分な汁気を切り、ココットに皮目を上にして並べる。じゃがいもを空いているところに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット・タイマー設定13分」にセットして加熱する。消火後そのまま3分余熱を通す。
- 5 鶏肉を食べやすい大きさに切り、じゃがいもととともに盛り、好んでカット野菜を添える。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ コクのある鶏肉とほくほくポテトがベストバランス!

監修 AJINOMOTO CO.