

ちくわと卵のくんせい



調理時間

約25分

カロリー

137kcal(1人分)

材料

(2~3人分)

ちくわ	2本
ゆで卵	4個
桜チップ	1カップ

作り方

- 1 ちくわは適当な大きさに切っておく。
- 2 ダッチオーブンにアルミホイルを敷き、桜チップを広げ火をつける。
- 3 炎を消して蓋をする。煙が充満したら内網をのせ、ちくわ、ゆで卵を入れて蓋をしてグリルに入れる。
- 4 オープンモードを選択し、タイマーを10分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で10分余熱する。

冷たいビールにぴったりの手作りおつまみです。