# 骨付き鶏モモ肉の悪魔風

| | |
|---|---|
| 調理時間 | 約35分 |
| カロリー | 528kcal |

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| 骨付き鶏モモ肉 | 2本 |
| 塩 | 少々 |
| ブラックペッパー | 少々 |
| (A) | |
| タイム | 2本 |
| ローズマリー | 2本 |
| オレガノ | 2本 |
| (B) | |
| 鷹の爪(種は除く) | 2本 |
| にんにく(みじん切り) | 1片分 |
| レモン汁 | 大さじ1 |
| オリーブ油 | 大さじ2 |

## 作り方

1. 鶏モモ肉は皮を下にしておき、骨に沿って包丁で切れ目を入れて関節を折る。表面に塩、ブラックペッパーをふり、なじませる。
2. Aのハーブ類は葉を枝から外しておく。ビニール袋にAとBを入れ、(1)を加えてもみこみ、1時間以上漬け込んでおく。
3. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットして(2)を並べ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを25分に設定して点火する。

ハーブ、唐辛子、レモンでマリネした鶏肉をローストで香り豊かに仕上げます。