

イタリアン焼き鳥



調理時間

約20分

カロリー

214kcal

材料

(6本分)

鶏モモ肉	1枚
塩	少々
(A)	
アンチョビ	2枚
バジル	適宜
トマトピューレ	大きじ2

作り方

- 1 鶏モモ肉は一口大に切り、5切れずつ串に刺して塩をふる。
- 2 Aはアンチョビとバジルを刻んで、トマトピューレと合わせる。
- 3 (1)に(2)をまぶしてココットに並べ、蓋をしてグリルに入れる。
- 4 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。
- 5 好みに刻んだバジル(分量外)を散らす。

手早くできる焼き鳥も、味の変化で楽しいおもてなし料理に