鶏手羽元のマスタード焼き

調理時間	約50分
カロリー	268kcal

材料	(2人分)
鶏手羽元	6本
(A)	
粒マスタード	小さじ2
サラダ油	小さじ1
塩・コショウ	各少々
玉ネギ	1/2個
ニンニク	1片
ローズマリー	1枝
白ワイン	60ml

作り方

1. 鶏手羽元に混ぜ合わせたAをまぶす。
2. 玉ネギはくし形に切り、ニンニクはつぶしておく。
3. ココットダッチオーブンにオーブン内網をセットし、(1)を並べる。
4. (3)に(2)を入れて、ローズマリー、白ワインを加え、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で20分余熱する。

簡単ソースなのにインパクトのあるおかず。パーティー料理にも！