

おつまみプレート



NH Nipponham コラボレシピ

材料

(2人分)

鶏もも肉	100~150g
つるしベーコン	6cm
枝豆	適量
ごま油	大さじ 1
塩・こしょう	各適量

作り方

- 1 鶏もも肉は一口大に切り、竹串2本に半量ずつ刺す。
- 2 つるしベーコンは1.5cm厚さに切り、竹串に半量ずつ刺す。
- 3 枝豆は水けをきってポリ袋に入れ、ごま油を入れてよく馴染ませる。
- 4 焼く直前に鶏肉の水けをキッチンペーパーで押さえ、両面に塩・こしょうをしてグリルプレートにのせる。空いている箇所に枝豆とベーコンものせ、グリルにセットする。
- 5 グリル扉を閉め、グリルプレートスイッチを押し、タイマー7分に設定して点火する。
- 6 焼き上がったら、ワンプレートに盛りつける。

串焼きで居酒屋さんみたいだね