おつまみプレート

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