チキンのチーズ焼き



調理時間	25分
カロリー	434kcal

材料	(2人分)
鶏ムネ肉	280g
塩	少々
酒	少々
白こうじみそ	30g
みりん	大さじ1
おろしニンニク	5g
しめじ	1/4株
ピーマン	1個
チーズ（ピザ用）	60g

作り方

1. 鶏ムネ肉はそぎ切りにして4等分にし、表面に切れ目を入れ、塩、酒をふる。
2. しめじはほぐし、ピーマンは輪切りにする。
3. 白こうじみそにおろしニンニクとみりんを入れて良く混ぜる。
4. ココットに(1)を並べ(3)を塗り、(2)を乗せて全体にチーズをかける。油（分量外）をスプーンなどで少々ふりかけ（オイルスプレーでもよい）、蓋をしてグリルに入れる。
5. 「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して点火する。