鶏むね肉の梅しそ焼き

調理時間	30分

材料	(2人分)
鶏ムネ肉	280g
塩	少々
酒	少々
梅干し	2個
しその葉	4枚
みりん	小さじ2
しいたけ	2枚
すだち	適宜
はじかみ生姜	適宜

作り方

1. 鶏ムネ肉はそぎ切りにし表面に切れ目を入れ、塩、酒をふる。
2. 梅干しは身をたたき、しその葉は千切りにし、みりんと混ぜる。
3. (1)と(2)と、軸を取ったしいたけを混ぜ合わせます。
4. ココットに(3)を並べ、蓋をしグリルに入る。
5. グリルに入れ「ココット」を選択しタイマーで10分かけます。
6. お好みで、すだちやはじかみ生姜を添える。