里芋と鶏とエリンギの辛味こうじみそ煮

調理時間 75分

材料 (4人分)

里芋	500ｇ
鶏モモ肉	160ｇ
エリンギ	1本（100g）
ニンニク	1片（5g）
赤唐辛子	1本
(A)	
砂糖	大さじ2
酒	大さじ2
こうじみそ	大さじ3
みりん	大さじ2
オリーブ油	大さじ2
青菜（ほうれん草や小松菜）	適宜

作り方

1. 里芋は皮をむき一口大に切り、エリンギ、鶏モモ肉も一口大に切る。
2. ニンニクは薄切りにし、赤唐辛子は2つに切って種を出す。
3. ココットダッチオーブンに(1)、(2)と(A)を入れてよく混ぜ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを15分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で15分余熱する。
5. 器に盛り、さっと茹でた青菜を散らす。