# 鶏肉のシシュケバブ



| | |
|---|---|
| 調理時間 | 20分 |
| カロリー | 587kcal |

| 材料 | (2人分) |
|---|---|
| 鶏むね肉 | 1枚 |
| (A) | |
| トマトケチャップ | 小さじ1 |
| カレー粉 | 小さじ1/2 |
| にんにく（すりおろし） | 小さじ1/2 |
| 塩 | 小さじ1/4 |
| オリーブオイル | 大さじ1 |
| ししとう | 4個 |
| パプリカ（赤） | 1/2個 |

## 作り方

1. 鶏むね肉は12等分に切り、(A)をもみ込む。パプリカは、4等分に切る。
2. 竹串に、鶏肉、パプリカ、鶏肉、しし唐、鶏肉の順にさし、オリーブオイルをまぶす。
3. (2)をココットプレートに置いてフタをし、「ココットプレート・タイマー設定12分」で加熱する。

《レシピ監修　ヤミー》ココットプレートdeスピードおかず いつもの調味料だけでできるトルコ料理。彩りが良いのでおもてなし料理にもおすすめです。