チキンMISOグリル

調理時間 30分

材料 (4人分)

鶏もも肉	2枚（500g）
じゃがいも	2個
(A)	
「CookDo®きょうの大皿®」豚バラなす用	1箱
水	大さじ2
塩	2つまみ
サラダ用カット野菜	適宜

作り方

1. 鶏肉は余分な脂肪を取り除き、厚みを均一にする。1枚につき塩1つまみをなじませる。じゃがいもは一口大に切る。
2. 鶏肉と(A)をポリ袋に入れてもみ込み、10分漬ける。
3. 鶏肉の余分な汁気を切り、ココットに皮目を上にして並べる。じゃがいもを空いているところに入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココット･タイマー設定13分」にセットして加熱する。消火後そのまま3分余熱を通す。
5. 鶏肉を食べやすい大きさに切り、じゃがいもとともに盛り、好みでカット野菜を添える。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ コクのある鶏肉とほくほくポテトがベストバランス！

監修 AJINOMOTO CO.