クリームコチュジャンチキン



調理時間 50分

材料 (4人分)

鶏もも肉（唐揚げ用）	500g
玉ねぎ	1個
プチトマト	10個
にんにく	1片
小麦粉	大さじ3
バター	10g
塩	少々
こしょう	少々
(A)	
「CookDo® Korea」コチュジャン	大さじ1
酒	大さじ3
生クリーム	100ml

作り方

1. 玉ねぎは薄切りにする。プチトマトはへたをとる。にんにくは細かく刻む。
2. 鶏肉は余分な脂肪を取り除いて一口大に切り、塩、こしょうをする。ポリ袋に鶏肉、小麦粉を入れ、口を結んで上下に返しながら全体に粉をまぶしつける。
3. ココットダッチオーブンに(1)、バターを入れる。(2)の鶏肉も皮目を上にして入れ、混ぜ合わせた(A)を回し入れ、蓋をしグリルに入れる。
4. 「ダッチオーブン･タイマー設定20分」にセット、加熱する。消火後そのまま20分余熱を通す。
5. 食べる直前に軽く全体を混ぜる。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ ココットダッチオーブンは食材にゆっくり火が入るので、鶏肉がパサつかずジューシーに仕上がります。

監修 AJINOMOTO CO.