



### 作り方

1. 鶏肉の厚みのある部分には切り目を入れAをふりかける。
2. アルミホイルに白菜を敷き1をのせて口を閉じたものを2個作る。
3. 2を平皿にのせ、メニューの「**手動オープン**」「**120℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約75～85分焼く。

#### 手動オープン

設定温度の目安  
120℃

使用付属品



平皿

### 材料（2枚分）

鶏むね肉（皮なし）（1枚約200g） 2枚

<b>A</b> 塩	少々
酒	大さじ1
しょうが汁	小さじ2

白菜（1口大に切る） 100g