



作り方

1. 鶏手羽先は合わせたAに約10～15分つけておく。
2. 1の汁気を切ってから皮側を上にして波皿にのせ、「メニュー」の「鶏のグリル」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

メニュー

使用付属品  
波皿

鶏のグリル

火力の目安  
中

材料（8本分）

鶏手羽先（1本約60g） 8本

A	しょうゆ	大さじ2
	酒	大さじ1弱
	みりん	小さじ1