

グリル調理 骨付きもも(塩)



作り方

1. 骨付き鶏もも肉の裏側から足のつけ根の骨にそって包丁を入れ、左右に開く。上側も同様に、骨にそって包丁を入れ、左右に開く。
2. 1に塩、こしょうをふり、皮側を上にして波皿にのせ、「メニュー」の「鶏のグリル」「強」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。



手前側

メニュー

使用付属品



波皿

鶏のグリル

火力の目安
強

材料（2本分）

骨付き鶏もも肉（1本約200g）	2本
塩・こしょう	各適量