

ローストチキン



口の中にジュワッと広がるおいしさ。
本格パーティーメニューです。



[材料(1羽分)]

若鶏(内蔵抜きで約1.2kgくらいのもの)…1羽
レモン…1/2個
塩…小さじ2
こしょう…少々
にんじん、玉ねぎ、セロリ(1cm幅に切る)…各100g
サラダ油…適量

[作りかた]

- 1 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 2 鶏の首は皮を残してつけ根から切り落とし、レモンの切り口で全体をこすり、よく洗って水気をふき、塩、こしょうをすり込む。
- 3 手羽を背中で組ませて胸を上にし、竹ぐしで両足を胴に止め、木綿製のたこ糸でしばって形を整える。
- 4 脚を閉じたグリル皿にオーブンシートを敷いて、その中央に野菜を寄せて広げ、その上に鶏の胸を上にしてのせ、全体にはけでサラダ油を塗る。
- 5 料理集から▶調理分類▶焼き物▶肉▶ローストチキンに設定し、スタートして予熱する。
手動|オーブン|予熱なし|1段|220℃で様子を見ながら加熱します。
- 6 予熱終了音が鳴ったら、4をテーブルプレートに置いて加熱する。

[ひとつちメモ]

- 一度に焼ける分量は1羽(約1.2kg)です。
- グリル皿の汚れが気になるときは、オーブンシートを敷いてから加熱します。アルミホイルは敷かないでください(火花(スパーク)の原因になります)。
- 加熱が足りなかったときは手動|オーブン|予熱なし|1段|220℃で様子を見ながら加熱します。