

ローストチキン



Roast chicken

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

【ひとくちメモ】

- 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、オープ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 **オープン** **予熱なし** **1**
段 **220℃** で様子を見ながら加熱します。

【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 手羽を背中て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プンシートを敷いて、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。
- 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。