

ガーリックハーブチキンと新じゃがときのこのローストサラダ（2品同時オープン（手動））



冷めても美味しいガーリックハーブチキンと副菜を一度に作るので、お弁当にぴったりです。

加熱時間
の目安
約30分

【材料(4人分)】

- 鶏手羽中…8本
塩、粗びき黒こしょう…各少々
- A オリーブ油…小さじ2
にんにく(薄切り)…1片
タイム…1本
ローズマリー…1本
- B 新じゃがいも(小さい)…4個
エリンギ(大きいものは長さを半分に切り、縦4等分にする)…2本
マッシュルーム(半分に切る)…4個
生しいたけ(4分割にする)…2枚
黄パプリカ(2cm角に切る)…1/4個
プチトマト…8個
にんにく(みじん切り)…1片
オリーブ油…大さじ1
塩、粗びき黒こしょう…各少々
- C 白ワインビネガー…小さじ2
ケーパー…小さじ1
ケーパーの汁…小さじ1
塩、粗びき黒こしょう…各少々

【作りかた】

- 鶏肉は骨に沿って切り込みを2本入れる。
- ポリ袋(市販)に鶏肉を入れ、塩、粗びき黒こしょうで下味をつける。Aを加えてもみ込み、冷蔵庫で休ませる(約30分)。
- ボウルにBを入れ合わせる。
- テーブルプレートを取り外し、**手動** **オープン** **予熱あり** **2段** **230℃** **25～30分** に設定してスタートし、予熱する。
- 黒皿を2枚用意し、それぞれにオープンシートを敷く。一枚に2を並べて上段に入れ、もう一枚に3を並べて下段に入れ、オープンで焼く(約25～30分)。
- 野菜にCをまわしかけてなじませる。
- 器に盛りつける。

