

鶏のハーブ焼き



加熱の目安		使用付属品	
約37分		 テーブルプレート 中段	 給水タンク 満水
1回に作れる分量			
2~6人分			
カロリー	塩分		
258kcal	0.4g		

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。

材料	2人分	3人分	4人分	5人分	6人分
鶏もも肉（皮つき、1枚約250gの物）	1枚	1・1/2枚	2枚	2・1/2枚	3枚
A 塩、こしょう	各少々	各少々	各少々	各少々	各少々
A タイム、マジョラム、ローズマリーなどのハーブ（生または乾燥品）	各少々	各少々	各少々	各少々	各少々

作りかた

- 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 鶏肉は、皮にフォークなどで穴を開け、厚みのあるところには切り目を入れて**A**をまぶす。
- ①の皮を上にして、取り外したテーブルプレートの中央に寄せて並べ、**中段**に入れ **人気メニュー** **20 鶏のハーブ焼き** で加熱する。

注意



テーブルプレートの出し入れは、やけどのおそれがあるので、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使う

鶏のハーブ焼きのコツ

骨付き肉は

仕上がり調節 **強** で加熱します。

6人分（鶏肉3枚分）のときは

仕上がり調節 **強** で加熱します。

2人分（鶏肉1枚分）のときは

仕上がり調節 **弱** で加熱します。

焼きが足りなかったときは

グリル で様子を見ながら焼きます。

お願い

調理後の加熱室の油汚れや臭いが気になるときは **脱臭** で加熱してください

臭いが気になるときは、換気扇を回してください

ドアの周りから蒸気や煙が出る場合がありますが、故障ではありません