



加熱の目安

加熱：約22分

1回に作れる分量

1～6人分

使用付属品



焼網
テーブルプレート
中段



給水タンク 満水

カロリー

258kcal

塩分

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。
このレシピはMRO-W1A対応レシピです。

注意



指示

テーブルプレート、角皿の出し入れは、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ブン用手袋を使う



禁止

角皿は使わない火花（スパーク）で故障・発火の原因になります。

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。
3. ②の皮を上にして、焼き網の中央に寄せて並べ、テーブルプレートに置き中段に入れ 033 鶏のハーブ焼き で加熱する。

材料	1人分	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)	1/2枚	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	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	各少々

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。