



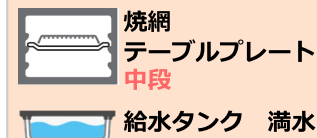
加熱の目安

加熱：約19分

1回に作れる分量

1～6人分

使用付属品



カロリー

275kcal

塩分

1.5g

※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-WIA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

- 給水タンクに満水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合わせたAに15分程度つけて下味をつけ、キッチンペーパーでかるく汁けをふき取る。
- ②の皮を上にして、焼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 036 鶏の照り焼き 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 しょうゆ	大さじ1/2	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ1	大さじ1・1/2	大さじ1・1/2
A みりん	大さじ1/4	大さじ1/4	大さじ1/3	大さじ1/2	大さじ3/4	大さじ3/4
A 砂糖	小さじ1/4	小さじ1/4	小さじ1/3	小さじ1/2	小さじ3/4	小さじ3/4
A しょうが汁	少々	少々	少々	少々	少々	少々

鶏の照り焼きのコツ

市販のたれは

好みでAのかわりに使ってもよいでしょう。メーカーの種類によっては焼き色がことなります。

テーブルプレートの汚れが気になるときは

オープンシートを敷きます。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。）