

ダッチ
オープン
機能

簡単なソースなのにインパクトある味! 鶏手羽元のマスタード焼き



材料
(2人分)

鶏手羽元…6羽
玉ねぎ…1/2個
ニンニク…1片
白ワイン…60ml
ローズマリー…1枝

A

粒マスタード…小さじ2
サラダ油…小さじ1
塩・コショウ…各少々

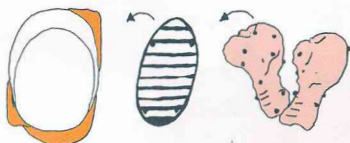
①.

鶏手羽元に混ぜ合わせたAを
まぶす。玉ねぎはくし形に切り、
ニンニクはつぶしておく



②.

ダッチオープンに内網をセットし、
鶏手羽元を並べる。



③.

②に玉ねぎ、ニンニクを入れて、
ローズマリー・白ワインを加え、ダッチオープンに
蓋をしてグリルに入れる。



④.

ダッチオープン機能を選択し、タイマーを
20分に設定して点火する。消火後、
そのままグリルの中で20分余熱する。



カンタン

