

グリル
機能

食材の表面をサッと焼き固めておいしさを閉じ込める…「直火」
グリル庫内の熱風で包み込むようにすばやく加熱する…「対流熱」

W加熱でパリッとジュ～シ～

手作りハーブソーセージ



材 料(8本分)

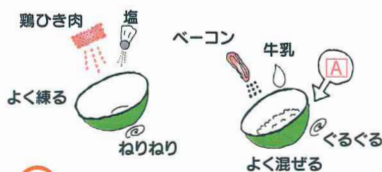
鶏ひき肉…150g
牛乳…大さじ2
塩…小さじ1/3
バゲット(1cm厚さ)…8枚
EVオリーブ油…適量
ベーコン…50g
ペビーリーフ…50g
粒マスタード…適量

[A]

パセリ(ドライ)…少々
セージ(ドライ)…少々
黒コショウ…少々

①.

鶏ひき肉をボウルに入れ、塩を加えて練り、みじん切りにしたベーコン、牛乳、**[A]**を順に加えて混ぜます。



②.

8等分にして約10cmの棒状にし、クッキングシート(7×10cm)で巻きます。更にアルミ箔(15×20cm)で包んでグリルで焼きます。

上下強火：約8分



Point

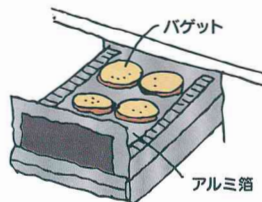
*アルミ箔からクッキングシートがはみ出ないように包みましょう

③.

バゲットはアルミ箔を敷いた網の上に並べ、グリルで焼きます。

上下強火：1～2分

ペビーリーフは塩、EVオリーブ油をからめます。



④.

器に②、③を盛り、粒マスタードを添えます。

