

鶏手羽元のクッキングみそ焼き



<材料>

鶏手羽元10本 大葉5枚

<<調味料>>

「上高地クッキングみそ」100g

【作り方】

- ① 大葉は1 $\frac{1}{2}$ の角切りにする。
- ② 手羽元は竹串で数ヶ所つついて、軽く塩、こしょうをしてもみ込む。
- ③ 「上高地クッキングみそ」をもみ込んで30分以上漬け込む。
- ④ 天板にクックパーを敷いて③の鶏肉を並べ、200℃のオーブンで12～13分焼く。
- ⑤ 器に④の鶏肉を盛り、大葉を散らす。