

## バラエティ焼き鳥



焼き鳥といえばお店で食べるもの、買ってくるものというイメージが強いですが、お家のグリルでつくる焼き鳥もとっても美味しいですよ♪  
ピクニックやちょっとしたおもてなしにもぴったりです！

**1** 串を水につけて焦げないようにしておく。タレは全て合わせて煮詰めておく。



**2** もも肉とむね肉は皮をとり、1口大に切って分量外の酒につけておく。ささみ、砂肝も食べやすく切って酒につけておく。ミンチ肉は塩コショウを加え、生姜の絞り汁と醤油と片栗粉を少し加え捏ねておく。皮は食べやすい大きさに切り、サッとゆでこぼす。



材料 (各4本分)

鶏もも肉 300g  
鶏むね肉 300g  
砂肝 100g  
ささみ 200g  
鶏ミンチ肉 100g

片栗粉 小さじ1  
味噌 少々

タレ  
醤油 1カップ  
日本酒 1カップ  
三温糖 1カップ  
だし昆布 5~10センチ

白ネギ 1本  
梅肉 適量  
大葉 4枚  
チーズ 数本  
塩 適量  
生姜汁 少々  
醤油 大さじ1/2



**3** 白ネギはもも肉に大きさを合わせて切り、チーズはささみに合わせ切っておく。

もも肉、砂肝を串に回しながら挿す。むね肉はネギと交互に、ささみはチーズと交互に同じく回しながら挿していく。2で捏ねたミンチ肉は串に巻きつける。

肉を回すのではなく、串を回すのが上手にできるポイント♪



**4** 串はアルミホイルを巻き付けて焦げないようにする。塩をつけるものは多めに塩を振って焼く。タレをつけるものは一度焼いてからフライパンでタレと煮詰める。ミンチ肉は焼いてから梅肉をぬり、大葉を巻く。



焼き鳥はグリル網で焼いてもいいですが、今回はココットプレートを使用しました。

油はねガードがついているのでグリル庫内を汚さず使えて、後片付けもラクラク！余分な油もウェーブ形状で落としてくれます♪

(※対応機種はお問い合わせください)

