

バーベキューグリル「MAGMA」でのおすすめレシピ

MAGMA Recipe

🍷 チキンロースト

■材料■

鶏もも肉・・・1枚

下味用スパイス 各適宜

塩（あれば岩塩）

ローズマリー

タイム

ローレル

ガーリック他

（マジックソルトでもOK）

オリーブオイル



①鶏肉に塩とスパイスを擦り込み、オリーブオイルを塗ってラップで包み冷蔵庫に半日以上おく



②BBQグリルの網に載せ、弱火で20分ぐらい焼く（途中で裏返す）



③焼きあがってすぐにカットすると肉汁が出てしまうのでアルミ箔で包んで5分ほど置き肉汁を落ち着かせる



鶏むね肉なら塩麹をまぶして半日置きふっくら焼いてもOK

POINT!

- ・肉などの材料をスパイスやオイルに漬け込むことをマリネと呼び香りや味をつけると同時に肉がよりジューシーに仕上がる。
- ・庭先のローズマリーを添えると更に香りがよく、お洒落！

製造元 **テック堂** (株式会社マリンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>