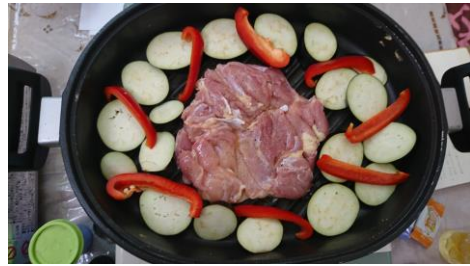


# 鳥肉のクレイジーソルト焼き



【鍋】オーバルグリル ・ クイッカー

## 【材料】

とりもも肉  
お好みの野菜  
クレイジーソルト

## 【作り方】

- ① とり肉を水洗いする
- ② 水分を拭き取り切れ込みを入れて広げる
- ③ クレイジーソルトをふりかける
- ④ 鳥の皮を下にして、野菜を周りにおいて焼く
- ⑤ 目盛7(中火)で焼き、片面が焼けたらひっくり返す  
※カリッとしたい時は蓋を斜めがけにする
- ⑥ 鶏肉を好みの大きさにカットしたら出来上がり