

おだしのうね乃



材料 (3~4人前)

手羽先 6本

エリンギ 1本

しめじ 1パック

マッシュルーム 1パック

*きのこの種類、分量はお好みで

調整してください

(A)

昆布粉 付属スプーン1杯(1g)

オリーブオイル 大さじ2

塩 1つまみ

手羽先ときのこの昆布粉オイル焼き

和食のイメージが強い昆布粉ですが、オリーブオイルと合わせることで洋風のお料理に変身！

昆布粉がさらに、手羽先ときのこの旨味を引き立てて絶品です。

ご自宅にある食材で作ってもOK

作り方

- 1 手羽先の骨の間に3cmほどの切り目を入れる。
- 2 塩を振って5分前後置き、水気が出たらキッチンペーパーで拭き取る。(臭みとり)
- 3 きのこ類は食べやすい大きさに切りほぐす。
- 4 Aの材料を混ぜ合わせて昆布粉オイルをつくる。
- 5 耐熱容器にキノコ、手羽先の順に入れ昆布粉オイルをまわしかける。
*耐熱容器がない場合は、ホイル焼きでもよい。
- 6 アルミホイルを上からかぶせ、トースターで10分焼く。
- 7 アルミホイルを外し更に10分焼き、焼き目をつけてできあがり
*トースターやオーブンの出力・時間は焼き加減を見て調整してください。

このレシピで使った商品



粉だし (昆布)