

手羽先の照り焼き（柚子こしょう風味）

ビールを片手に食べたい味。

ジャンル

和食

手羽先の照り焼き（柚子こしょう風味）



調理時間

2
分

分量

2
人分

材料

焼鳥のたれ
鶏手羽先肉
柚子胡椒
ししとう

作り方

- 1、鶏手羽先肉は骨に沿って切り込をいれ、焼鳥のたれ100gに1時間程漬け込む。
- 2、180度のオーブンで約12分焼き、仕上げ用のたれ（30g）を塗る。
- 3、器に盛り付け、柚子胡椒を乗せ、焼いたししとうを添える。

製品番号・製品名



季節

商品部類

焼き鳥たれ

39562焼鳥のたれ