

スモークチキン



● 材料

手羽先	8~12本	チップ	20g
レモン	適量(くし形に切る)	ザラメ	20g
塩		小1強	A
こしょう		少々	
ニンニク		1片(薄切り)	
赤唐辛子	2本(種を除いて小口切り)		

● 作り方

1 ボウルに手羽先、Aを入れてもみ込んで下味をつける♪

2 フライパンに油を少し入れて熱し、1の手羽先を弱火~中火でふたをして、片面3分ずつ両面を焼く♪



3 中華鍋にアルミホイルを敷き、チップ・ザラメを置きその上に網を置いて手羽先を並べ、きっちりとふたをして、センサー解除ボタンを押し火にかける♪

4 煙が出るまで強火、その後少し火を弱めて10分くらい【タイマー機能】いぶして出来上がり♪
※チップは、なら・さくら等がベスト♪紅茶、ほうじ茶でも代用できる♪
ザラメの代わりにグラニュー糖でもよい♪

タイマー機能を使った料理をひとつ、ご紹介します♪

