



スパイスがくせになる  
お手軽レシピです。  
旨味を引き出し、こんがり  
美味しく焼き上げます。

🍷 Okazu recipe 06

# 手羽先スパイシーグリル

ローストモード

230°C 10min ○

ローストモード

10min ○

## 材料

手羽先	8本
オリーブオイル	大さじ2
カレー粉	大さじ1
塩	小さじ1
コショウ	少々
おろしニンニク	小さじ1/2
レモン汁	大さじ1

## 作り方

1. 手羽先にオリーブオイル、カレー粉、塩、コショウ、おろしニンニク、レモン汁を合わせ、30分程度漬け込む。
2. アルミホイルを敷いた天板に置き、【ローストモード】230°Cで10分、裏返してもう一度10分追加して焼く。

外はカリッ!  
噛めばジュワー!

