



Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング

チーズ タッカルビ

材
料

ごま油・・・適宜 鶏もも肉・・・1枚
★醤油・・・大1★酒・・・大2★コチュジャン・・・大3
キムチ・チーズ・お好きな野菜・・・適宜
※今回はきゃべつ・長ネギ・玉ねぎ使用

作り方

①一口大に切った鶏肉を★印に漬け半日～1日おく。

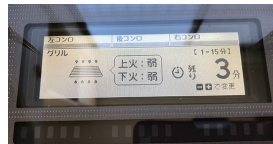


②ごま油を塗ったスキレットに 野菜を入れ、その上に鶏肉をのせてアルミホイルで蓋をする。



上下強火タイマメーで7分、その後野菜と鶏肉を混ぜ、再び上下強火タイマーで7分。

③具材を片側半分に寄せ空いたスペースにキムチとチーズを入れる



アルミホイルを軽く乗せ上下弱火で3分のできあがり！！



今SNSで話題のチーズタッカルビ。グリル一つ、簡単な工程でできる上にガスの高火力で鶏肉もふっくらジューシーに。野菜も蒸し焼きになるので甘味たっぷりでおいしくいただけます！あつあつチーズと絡めて召し上がれ！

