



丸鶏のローストチキン

調理モード：ウォーターオーブン

テーブルの主演ローストチキンの丸鶏を、ウォーターオーブンで中までしっかりと仕上げる。ハーブの香りと塩でシンプルにいただく。



材料 6人分

丸鶏	1羽(2.5~3kg)
岩塩	約30g
砂糖	約6g
黒胡椒	適量
オリーブオイル	適量
ローズマリー	適量
バター	20g
にんにく	1個
アーリーレッド	1/2個
オレンジ	1/2個
レモン	1個
オリーブオイル	適量
岩塩	適量

作り方

- 丸鶏をたこ糸で縛り、形を整える。全体に岩塩、砂糖、黒胡椒をして、冷蔵庫で半日漬け込む。
- にんにくは丸ごとのまま横1/2に切る。アーリーレッドは、4等分のくし切りにする。オレンジは輪切りに、レモンは横に1/2に切る。
- 1の丸鶏全体に、オリーブオイルを塗る。角皿にアミを置き、丸鶏をのせ、ローズマリーをのせる。角皿の空いている所に2をおき、オリーブオイルをぬり、岩塩をふりかける。オーブンの下段に入れる。
- オート機能をセットする。
「お料理選択」→「焼き物」→「鶏肉」→
「ローストチキン」→「Start」
途中、報知音がなったら(残り時間が約20分の時)取り出して、角皿の前後を入れ替えて「Start」を押す。
- 焼きあがったら、丸鶏の表面にバターをぬり、皿に盛る。