

RECIPE CARD

BACKYARD HEROES

肉詰めしいたけ

マルゲリータピッツァ

ガーリックレモンチキン

プルドポークサンド

ブレッドプディング



シイタケ(大きいサイズ) 5個 100g 生つみれ 大葉 5枚 20ml 焼き鳥のタレ 2 g 塩 胡椒 2 g オリーブオイル 20ml

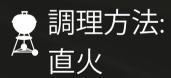
★ 調理方法: 直火

200°C

- 1. グリル庫内の温度を200℃にセット
- 2. シイタケの柄の部分を取り、かさの中に つみれをたっぷり入れる
- 3. 上から塩、胡椒を振り、オリーブオイルを 塗り、大葉を乗せる
- 4.シイタケをグリルに直火で入れ、5分程 焼く
- 5. 上から焼き鳥のタレを塗り、更に3分焼 <
- 6. お肉の中心温度が73°C以上になって いれば完成



♂ 仕込み時間: 20分



が グリル温度: 250°C

林米斗:

ピザ生地 1枚 トマトソース 50ml モッツァレラチーズ 100g ミニトマト 50g バジル 10g (お好みでバジルソース)

調理方法:

- 1. グリル庫内温度を 2 5 0 ℃にセット
- 2. グリルが温まったらピザストーンを入れ、 8分間温める
- 3. ピザ生地にトマトソース、モッツァレラチーズ、ミニトマトを乗せ、お好みでバジル ソースをかける
- 4. 温まったピザストーンの上にピザを乗せ、10分程焼く
- 5. 上がこんがり、生地の下もこんがり焼けていれば完成



ガーリックレモンチキン

☆ 仕込み時間: 30分

★ 調理方法:
直火

材料:

骨付き鳥モモ レモン おろしニンニク ケイジャンスパイス オリーブオイル 塩 胡椒 2個 1個 大さじ1 10g

20ml 5g

5 g

調理方法

- 1. グリル庫内の温度を200℃にセット
- 2. ビニール袋にレモン汁を 1 個分、おろし ニンニク、ケイジャンスパイス、オリーブ オイル、塩、胡椒を混ぜ、鶏肉を入れ 3 0 分漬ける
- 3. 漬けた鳥を皮面を下にしてグリルに置き、5分程焼く
- 4. ひっくり返し、更に 5 分程焼く。骨に当たる位の肉の中心温度が 7 3 ℃で完成



★ 調理方法: 遠火

がリル温度: 150℃

木才米斗:

豚肩ロース	400g
ケイジャンスパイス	30ml
バーベキューソース	100ml
バンズ	4個
キャベツ千切り	100g
マヨネーズ	200g
オリーブオイル	30ml
塩	5 g
胡椒	5 g

調理方法:

- 1. グリル庫内の温度を150℃にセット
- 2. 豚肩ロースにケイジャンスパイスを振り、 オリーブオイルをかける
- 3. グリルに遠火で2時間程焼き、肉の中心 温度が73℃以上で取り出す
- 4. 豚肩ロースをアルミホイルに包み、再度 グリルの中へ入れ、1 時間焼く
- 5. 肩ロースの中心温度が 9 0 度以上で取り出し、ミートクローやフォーク等でほぐす。 バーベキューソースを加え、良くあえる
- 6. キャベツの千切り、マヨネーズ、胡椒を混 ゼコールスローを作って置く
- 7. バンズの断面を下にして直火で30秒 程焼き目を付ける
- 8. バンズにコールスローとプルドポークを 挟み、完成



び 仕込み時間: 10分

木才米斗•

食パン 卵 牛乳 40 砂糖 バニラエッセンス

3 枚程 3個 4 0 0 m l 7 0 g 3滴

調理方法:

- 1. グリルの庫内温度を200度にセット
- 2. パンを一口大サイズにカットし、バットに 敷く(ホイルパン、ドリップパンなどで焼 くと、後処理が楽)
- 3. 卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを混ぜ、 パンの容器に流し込む
- 4. 遠火に置き、15分間焼く
- 5. ふっくら盛り上がり、中の水分が固まっていれば完成

*お好みで上にマシュマロや、シナモンシュガーを掛けて焼くのも◎。中にチョコチップやレーズンを入れて焼き上げても美味しいです。

