

GABAN[®]

手羽先のスパイスロースト



スパイス&ハーブの香りがビールのおつまみにぴったり！スパイスのブレンド次第で他の味にもアレンジできます！日替わりメニューには？

材料 (2人分)

●ミックススパイス

GABAN[®] ブラックペッパー荒挽…4g

GABAN[®] ガーリックパウダー…8g

GABAN[®] クミンパウダー…4g

GABAN[®] ナツメグパウダー…4g

GABAN[®] タイムホール…2g

鶏手羽先…300g

塩…3g

ミックススパイス…8g

GABAN[®] オリーブオイルEXバージン…10ml

レモン (くし型) …1個

レシピ(所要時間：20分※)

- ① 鶏手羽先を骨に添って切り込みを入れ、塩をまぶして30分以上おく。
- ② ボウルにミックススパイスの材料を入れて混ぜる。
- ③ ボウルに①、ミックススパイスを入れてよくからめて天板に並べ、オリーブオイルEXをかけ、200℃のオーブンで10分～12分焼く。
- ④ 器に③を盛りつけ、レモンを添える。

※手羽先に塩をしておく時間は含みません。