

美味塩っ胡を使ったレシピご紹介

■塩っ胡だけ！手羽先オーブン焼き

◇材料（4人分）

手羽先30本、美味塩っ胡適量

◇作り方

- 1) オーブンは230度で予熱を始める。
- 2) 天板にオーブン用シートを敷き、手羽先を並べ、美味塩っ胡を振り下味。
- 3) 美味塩っ胡は多めがオススメです。皮の方にしっかりと！
- 4) 予熱が完了したオーブンに入れ、17分ほど焼けば完成です。

