



作り方

- 1 手羽先の関節を逆に折り曲げ、大と小の骨を切り離す。
- 2 骨から身をそぎながら外し、回しながら引っ張り、骨を除く。
- 3 キムチとマヨネーズをよく混ぜ、手羽先の中に詰める。
- 4 ③の両面に塩こしょうをふる。
- 5 熱したフライパンにサラダ油を入れ皮側から焼く。
- 6 焦げ目がついたらひっくり返し、裏側は中火で2～3分焼く。
- 7 プロセスチーズを焼けた手羽先に乗せ、ふたをして火を止め1分まてば完成！

