

オリジナルスパイスミックスでつくる世界のBBQ  
焼き鳥&黒ごま山椒塩



青いレモンのような香りの山椒と黒ごまの香ばしさがたまらない！  
新しい和のスパイスは外国人にも人気の味。

 材料 (4人分)

●黒ごま山椒塩

黒ごま…40g

GABAN® 七味唐辛子…5g

GABAN® チリパウダー…5g

GABAN® 高知県産・仁淀川山椒…4g

塩…20g

鶏手羽中…400g

黒ごま山椒塩…適量

 レシピ (所要時間:20分※)

- ① フライパンで黒ごまを香りが出るまで炒り、粗熱をとる。
- ② ブレンダーに①、七味唐辛子、チリパウダー、高知県産・仁淀川山椒を入れて細かくし、塩も加えて混ぜる。
- ③ 鶏手羽中に串を刺し、炭火または網焼きにする。
- ④ 器に③を盛りつけ、②の黒ごま山椒塩を添える。

※粗熱をとる時間は含みません。