

こんがり焼いておいしい

ローストチキン 《4人分》

<材料>

鶏もも肉	1 枚 (240 g)
A { しょうゆ	大さじ 1 強
みりん	小さじ 1
酒	小さじ 1

<作り方>

- ① 鶏もも肉を8等分に切る。
- ② ボール又は閉じられるビニール袋に調味料 A を混ぜ合わせ、肉を20分以上漬け込む。
- ③ 180℃のオーブンで16分加熱する。

★★★ポイント★★★

★家庭で調理するときは、冷蔵庫で一晩漬けこむと味がしっかりとしみこみます。

★むね肉では固くなってしまうので、もも肉を使うようにしましょう。