

～＊～ローストチキン～＊～

<材料 4人分>

鶏モモ肉……4切

塩、こしょう……少々

酒………小さじ 1

おろしにんにく……小さじ 1/2

おろし生姜………小さじ 1/2

オリーブ油………小さじ 1/3

<作り方>

- ①鶏肉に塩、コショウ、酒、にんにく、生姜、オリーブ油を下味として漬け込む。
- ②フライパンに、鶏肉の皮を下にして、焼く。フライパンにふたをして蒸し焼きにする。
- ③鶏肉の両面がきつね色になるまで焼く。

