

## レシピ紹介

### \* 鶏肉のごまみそ焼き



## <材料:4人分>

・鶏肉・・・240g(1切れ20g)

### 【漬けだれ用調味料】

- ・味噌・・・大さじ1
- ・いりごま・・・大さじ1
- ・すりごま・・・大さじ1/2
- ・砂糖・・・大さじ1
- ・醤油・・・大さじ2/3
- ・みりん・・・大さじ1/2
- ・酒・・・大さじ3
- ・片栗粉・・・大さじ1

## <作り方>

1. 鶏肉は漬けだれ用調味料に15～20分漬けておきます。
2. フライパンに油をしき、中火で10分程焼きます。中までしっかり火を通します。

\* 大山どりさんより頂いた鶏肉を使用しました。  
ありがとうございました。