

レシピ紹介

* 鶏肉のマーマレード焼き



<材料:4人分>

・鶏肉・・・240g(1切れ20g)

(下処理用調味料)

・酒、醤油・・・各大さじ1

【漬けだれ用調味料】

・マーマレードジャム・・・大さじ1

・砂糖、醤油・・・各大さじ1

・にんにく、しょうが・・・各小さじ1

(それぞれすりおろし)

<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15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。