

鶏の照焼き



材料 4 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1kg		
＜漬け込み用調味液＞			
煮切りかえしK	164g		
砂糖	36g		
※肉重量の20%量			
レタス	適量		

料理特徴

煮切りかえしKを下味に使用。30分程漬け込むだけで、色目が付き、香ばしい風味とコクのある照り焼きに仕上がります。

作り方

- ①鶏もも肉は半分に切って、肉の厚い部分を均一に開いておく。
- ②＜漬け込み用調味液＞に①の鶏肉を30分間漬け込む。
- ③オーブンを200℃に熱し、調味液を切った②の鶏肉を皮目を上にして、約10分焼く。
- ④粗熱が取れたら食べやすい大きさにカットし、皿に盛り付けレタスを添えたら出来上がり。