

# 鶏肉のもろみ焼き～にんにく風味～

エステーストを使用したもろみ焼きに、にんにくの風味をプラスしました。ごはんによく合う一品です。



写真 1人分

## 材料 2人分

| 材料名         | 使用量      | 材料名 | 使用量 |
|-------------|----------|-----|-----|
| 鶏もも肉(大)     | 1枚(150g) |     |     |
| <調味液>       |          |     |     |
| エステースト      | 35g      |     |     |
| 酒           | 27g      |     |     |
| 砂糖          | 5g       |     |     |
| にんにく(すりおろし) | 0.2g     |     |     |
| 胡椒          | 少々       |     |     |
| <付け合せ>      |          |     |     |
| ししとう        | 4本       |     |     |

## 作り方

- ①調味液の材料を合わせ、鶏肉を1時間漬け込む。
- ②200℃のオーブンで、13分焼く。
- ③お皿に盛り付け、ししとうを添える。

### ご提案品

### エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。