

# 鶏肉のマーマレード焼き レシピ・作り方

とても簡単にできます！

<料理レシピ (材料：鶏もも肉 1 枚分) >



- 鶏もも肉 1 枚 約 300g
- ★
  - マーマレードジャム 15g
  - 濃い口醤油 15g
  - 酒 (料理酒可) 3g

<作り方>



① 材料をそろえる。



② オーブンを 200℃ に予熱しておく。



③ 鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。



④ 切った鶏肉をポリ袋またはボールに入れる。



⑤ ④ に★を入れて揉んでおく (まぜておく)。



⑥ 天板にクッキングシートをしき、⑤ の鶏肉を並べる。



⑦ オーブンで 15～20 分、焼き色が付くまで焼く。(様子を見ながら)



⑧ ⑦ はフライパンやオーブントースターでも可。  
※火傷に注意!!



⑨ 盛り付けたら、出来上がり！

