

鶏肉の香草焼き (5人分)

材料

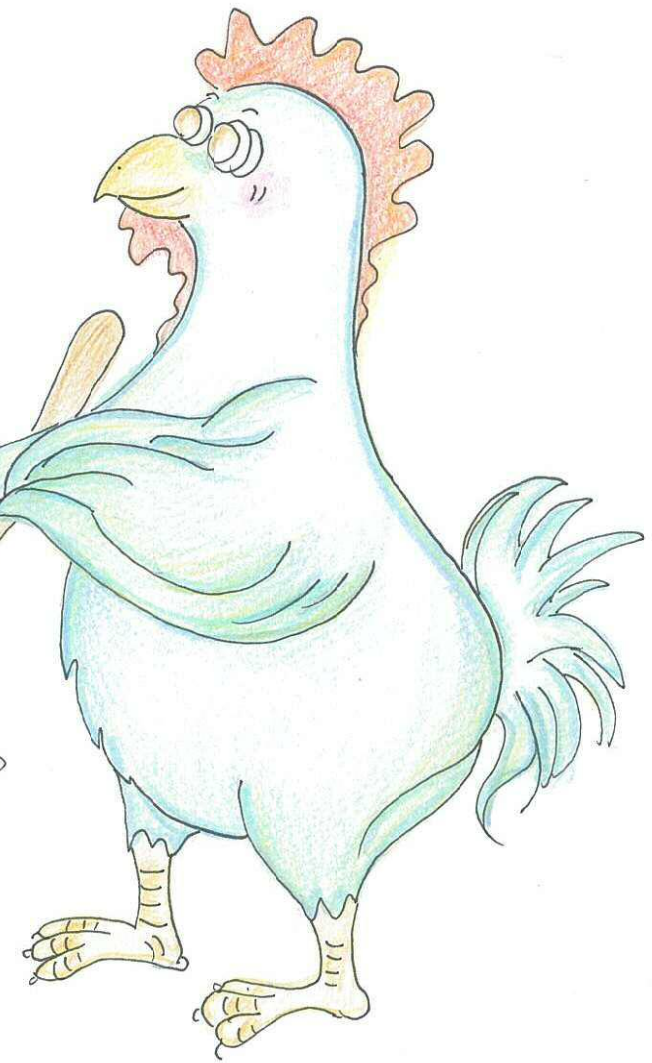
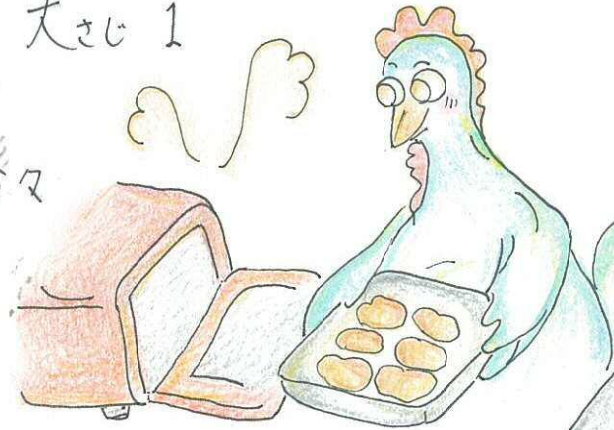
鶏もも肉 250g
しょうゆ 大さじ 1
マーマレード 小さじ 1
酒 大さじ 1

にんにく
パセリ
こしょう

少々

作り方

- 1 鶏肉は食べやすい大きさに切る。
- 2 パセリはみじん切り。にんにくはすりおろす。
- 3 ボウルにすべての調味料を合わせ 15分〜20分漬け込み オフン フライパンで焼く。



🌸 鶏肉の表面がこんがり焼き色がつくまで焼いてね 240℃で15分くらい。