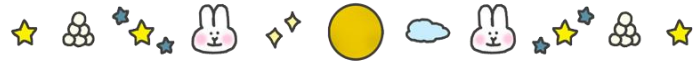


## 8・9月レシピ紹介



### 鶏肉のマーマレード焼き

<材料> (4人分)

<作り方>

鶏もも切り身 (70g) 4切れ

A	おろしにんにく	小さじ 1/2
	塩	小さじ 1/2
	マーマレード	大さじ 3
	しょうゆ	小さじ 2
	白ワイン	小さじ 1

- ① ボウルに鶏肉を入れ、Aの調味料を加えてよくもみ込む。冷蔵庫で30分ほど休ませておく。
- ② オーブンを210度に予熱しておく。
- ③ 鶏肉の皮が上になるように天板に並べ、15~20分位焼く。

- オーブントースターでも調理できます。
- 表面がこげやすいのでオーブンの下段で焼くか、途中で様子を見て、アルミホイルをかぶせて焼いてください。

「マーマレード」とは、オレンジや夏みかんなどの柑橘類の皮と実を使って作られる、ジャムの仲間です。

鶏肉の下味にマーマレードを使うことで、さわやかで深みのある味わいになります。

