




おかず

おうちで作ろう！！
♪学校給食♪

鶏肉のマーマレード焼き



立川産の夏みかんで作ったマーマレードを使ったレシピです。漬けておいて焼くだけ！ほのかな甘さが人気です。



材料(1人分)

鶏もも肉 (60g)	1切
酒	2g
しょうゆ	4g
しょうが	0.15g
こしょう	少々
マーマレード	8.5g

- 作り方**
- ① 鶏もも肉を調味料・すりおろししょうが・マーマレードに漬けておく。
 - ② 鉄板にクッキングシートを敷き、①を並べ、オーブンで200℃15分程度焼く。

