

チキンのマーマレード焼き



材料名（4人分） g

- 鶏もも肉 50g×4切れ
- マーマレード 大さじ1
- おろしにんにく 2g
- 白ワイン 小さじ1
- しょうゆ 小さじ1
- 塩 少々

作り方

- ① 鶏肉は1人分の大きさにカットし、マーマレードと調味料を合わせ、漬けダレをつくる。
- ② 切った鶏肉を①に漬け込む。
- ③ ②をフライパンまたはオーブンで焼く。

焼き物

ひとくちメモ

マーマレード焼きは、豚肉でやっても美味しいですよ。
冷めても美味しいのでお弁当のおかずにも使えます。

