

お料理のレシピ、こだわりポイント

みかんさん

●鶏もも肉のみそ漬け焼き

【材料】

- ・鶏もも肉 1枚
- ・長ネギ 1本
- ・とろけるチーズ（お好みで） 1枚
- ・CO・OP 国産素材の長期熟成生みそ 大さじ4
- ・みりん 大さじ2
- ・砂糖 大さじ2
- ・酒 大さじ2

【作り方】

1. 鶏もも肉を（みそ、みりん、砂糖、酒）を混ぜたものに数時間漬け込む。
2. 1を焼く前に30分ほど常温で置いておく。
3. 2を中火で焼き表面に焼き色がついたら、弱火でじっくり焼く。
4. だいたい火が通ったところで、一口大にカットし、一口大にカットしたネギと一緒に弱火で焼く。
5. お好みで、耐熱皿に4を入れ、上にとろけるチーズを乗せてトースターでこんがりするまで焼く。

Point :

鶏肉を最初はカットせず焼くことで、しっとり仕上がります！