

## ■材料(保存容器大1個分)

鶏もも肉骨付き	2本
塩コショウ	少々
<調味料>	
しょうゆ	50ml
みりん	50ml
砂糖	小さじ2



## ■作り方

1. 鶏肉は調理する30分前に冷蔵庫から出し、両面に軽く塩コショウをふっておく。
2. オーブンを250℃に予熱する。
3. 小鍋に調味料を入れて沸騰させる。粗熱が取れたら容器に入れる。
4. 1を250℃のオーブンで25～30分焼く。
5. 3の容器に焼けた4を入れ、調味料をなじませる。

## ■ポイント

食べる前に鶏肉のみレンジで温めればOK。

❑ 冷凍OK

❑ 冷蔵庫で2日保存可能