

鶏肉のみかん照り焼き

<材料(4人分)>

	鶏肉	200g
A	日本酒	小さじ1
	みりん	小さじ1
	濃口しょうゆ	小さじ1
B	マーマレード	40g
	濃口しょうゆ	小さじ2
	水	小さじ2



<作り方>

- ① オーブンを 220℃で余熱する。
- ② 鶏肉は4等分に切り、Aで下味をつける。
- ③ ②を220℃のオーブンで約 15分焼く。
- ④ 鍋にBを入れて中火にかけ、タレを作る。
- ⑤ 焼いた鶏肉にタレをかけて仕上げる。

パンにつけて食べることの多いジャムですが、料理に入れることもできます。照り焼きのタレをマーマレードを使って作ることで、照りが出るとともにほどよい酸味が加わり食欲をそそります。