



## 照り焼きチキン

材料 (2枚分)

鶏もも肉	2枚
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
A 砂糖	大さじ1
しょうゆ	大さじ3

作り方

- 1 鶏もも肉は筋と余分な脂肪を取り除き、フォーク等で何ヶ所か穴をあける。
- 2 深鍋を中火にかけ1分30秒加熱して温める。1の鶏肉の皮面からのせ、そのまま中火で5~7分こんがり焼く。ひっくり返してガラスプタをし3分焼く。
- 3 混ぜ合わせたAを加え、からめながら何度かひっくり返して3~4分焼く。