



# チキンのマーマレード焼き



## 【材料】4人分

・とりモモ肉	60g×4枚	
・サラダ油	大さじ1/2	} ★
・マーマレードジャム	小さじ1	
・おろしにんにく	小さじ1/4	
・しょうゆ	大さじ1	
・酒	小さじ1	
・みりん	小さじ1	

## 【作り方】

- ① とりモモ肉はところどころに切り目を入れるか、軽く叩いておく。
- ② ★の材料をあわせ、肉を漬け込む。(冷蔵庫で30分くらい)
- ③ フライパンにサラダ油を熱し、肉をこんがり焼いて、出来上がり！

普通の照り焼きチキンもおいしいですが、マーマレードジャムを少し加えることで、爽やかな香りが加わります。  
クリスマスメニューにもおすすめです☆

