

食材2つだけ!

鶏手羽元

×

じゃがいも



調理時間

30分※

子どもでも食べやすい味&サイズ

手羽元のローストチキン

材料 (2人分)

鶏手羽元 6本

じゃがいも(小) 2個

○しょうゆ 大さじ1

○酒 大さじ1

○はちみつ 小さじ2

○にんにくチューブ 2cm

ハーブソルト 少々

オリーブオイル 大さじ1

1 材料を切る

じゃがいもは皮をよく洗い、半分に切って水に5分さらす。鶏肉は皮に数カ所フォークで穴をあける。ポリ袋に○を入れ、鶏肉を入れて1時間おく。

2 焼く

オーブンを200℃に予熱する。天板にオーブンシートを敷く。じゃがいもの水気をペーパータオルで拭き取ったらオリーブオイルをまぶし、ハーブソルトをふって天板に並べる。鶏肉も並べ、200℃のオーブンで10分焼く。一度取り出して鶏肉に○をハケでぬり、じゃがいもと一緒に再び200℃で10分焼く。

※ 漬け込み時間を含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索