

鶏照り焼き



材料（4人分）

鶏もも肉皮なし 2枚

醤油 大さじ1と1/2

みりん大さじ1と1/2

酒 大さじ1と1/2

たれ用調味料

（砂糖大さじ1 醤油大さじ1弱 みりん大さじ1弱）

作り方

- 1 鶏肉は余分な脂が付いていればのぞいておく。
- 2 しょうゆ・みりん・酒を合わせておき、肉を30分くらいつけ込む。
- 3 オーブンの天板にクッキングシートを敷き、肉を並べて色よく焼く。
※センターではオーブンを予熱し、蒸し焼きモード185度で5分、ホットモード（200度）で5分焼いています。
- 4 焼き上がったら、少しおき、肉を食べやすい大きさにカットする。
- 5 たれ用の調味料を小鍋に合わせ、沸騰させ、少しとろりとしてきたら火を止める。

5の照りたれを別に用意して焼き上がったからかけると見た目がよく、こどもたちにも人気です。