

# 鶏肉の焼き肉のタレ漬け焼き

<材料> (2人前)

鶏もも肉 1枚 (300g)

エバラ 焼き肉のタレ

黄金の味 旨ニンニク 大さじ2

使用調味料

エバラ



<作り方>

1. 鶏肉はビニール袋に入れて、焼き肉のタレを入れる。よくもみ込み。10分ほどなじませる。  
(ここはぜひ、お子さんに)
2. 1を耐熱皿に皮目を上にして乗せてる。グリルで中火で10分ほど焼く。返して、5分ほど焼き、5分ほど休ませる。(両面焼きの場合は12~13分焼いてください)
3. 食べやすい大きさに切る。(ここは大人の方に)



ポイント

耐熱皿がない場合は肉の下にアルミホイルなどを敷いてください。  
手羽先や手羽元でも試してみてください。