



## 変わりローストチキン

### <材料:4人分>

鶏もも肉	400g位
にんにく	1かけ
生姜	1かけ
しょうゆ	大さじ1
酒	小さじ1
ケチャップ	小さじ1
オイスターソース	小さじ2
油	適量

### 《作り方》

- ①鶏もも肉は、一口大に切る。
- ②にんにく・生姜はすりおろす。
- ③ボールに(ビニール袋でもok)に鶏もも肉 調味料を入れて、よく混ぜ合わせ10分位 漬けておく。
- ④フライパンに油をひき、皮を下にして焼く。焼く色が付いたら裏返し火が通るまでよく焼いたら出来上がり！！