

## 鶏とねぎの甘辛焼き

### 材料

鶏もも肉	400グラム
長ねぎ	2/3本
○おろしにんにく	小さじ2
○しょうゆ	小さじ4
○鶏がらスープの素	少々
○みりん	大さじ3
○砂糖	小さじ1
○料理酒	小さじ4

### 作り方

- ① 長ねぎを斜め千切りにする。
- ② 鶏もも肉と○印の調味料を合わせ、30分程浸ける。
- ③ 天板にクッキングシートを敷き、②の鶏肉と①のねぎを広げて、温めたオーブン 200℃ | 2分焼く。
- ④ 鶏肉に火が通ったら、完成です♪  
(フライパンで炒めても美味しく仕上がります。)