

※写真はイメージです。

甘酒を使うことで深い味わいに！

## 甘酒ローストチキン

### 材 料 (2人分)

若どりもも肉	1枚
甘酒	100ml
塩	小さじ1/3
こしょう	少々
粗挽き黒こしょう	適量
サニーレタス	1枚

### 作り方

1. 若どりもも肉は4~5cm大に切る。
2. ボウルで甘酒と塩とこしょうを混ぜ、ペースト状にし、1を加えてよく混ぜ合わせる。ボウルにラップをして冷蔵庫で1~2時間おく。
3. グリルを中火で予熱し、網の上にアルミホイルを敷き、その上に若どりもも肉を並べ、中火~中火弱で約10分、表面に香ばしい焼き目がつくまで焼く。
4. 器にサニーレタスと3を盛り、お好みで黒こしょうをふる。