
12/18 (水) クリスマスチキン～赤いソース添え (久保桂奈さん)

(材料2人分)

骨付き鶏もも肉：2本

塩こしょう：少々

オリーブオイル：大さじ1

A { 赤ワイン：大さじ3
すし酢：大さじ2
いちごジャム：大さじ1
塩：小さじ1/2

(飾り用)

ローズマリー、ベビーリーフなど

- ① ボウルでAを混ぜ合わせておく。
- ② 室温に戻した骨付き鶏もも肉を、皮目を下にして骨と骨の間に包丁で切れ目を入れ、両面に塩こしょうを振っておく。
- ③ フライパンにオリーブオイルを引いて、②の皮を張り付けるように並べ入れて中火にかける。肉がパチパチ音をさせてきたら弱火にして、表面まで色が変わるくらいまで焼く。
- ④ 出てきた脂をキッチンペーパーで拭き、皮目にきれいな焼き色が付いたら返して中まで火を通して皿に取り出しておく。
- ⑤ フライパンに残った油を拭き取り、①を入れて強火で半分ほどになるまで煮詰めて(とろみがついたら)④にかける。
- ⑥ ローズマリーやベビーリーフなど、緑色のもので彩る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター(3階と地下1階)に置いています。
また<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。