

# 鶏肉の梅焼き



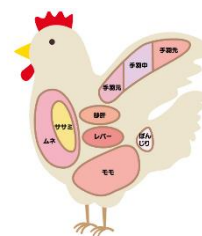
## 《材料》

鶏肉もも肉・・・50g  
味噌・・・3g  
砂糖・・・3g  
酒・・・2g  
梅干し・・・2粒

## 《作り方》

下準備：梅干しは種を取り、叩いておく  
鶏肉はお好みの大きさに切っておく

- ①調味料と梅干しを混ぜ、鶏肉を30分くらい漬ける
- ②フライパンまたは、オーブンで焼く



暑くなってきた今の季節でも、梅が入る事により  
さっぱり食べられます☆