

☆ ハニーガーリックチキン☆

材料＜4人分＞

○鶏もも肉	4切れ（1切れ40g）
☆にんにく	1片
☆塩	ひとつまみ
☆こしょう	少々
☆砂糖	大さじ1
☆はちみつ	小さじ2
☆濃口しょうゆ	大さじ1
☆白ワイン	小さじ1

作り方

- ① 鶏肉を☆の調味料で漬け込む。
- ② クッキングシートをしいた鉄板に並べて焼く。

（200℃10分）

※オーブンによって焼き加減が違いますので、調整をしてください。

※鶏肉の大きさは、お好みによって変えてください。その場合は、漬け込むたれの量も変更してください。