

鶏肉のみそバターホイル焼き

<材料> 子ども4人分

	鶏もも肉	4切（1切40g）
A	みそ	小さじ2
	みりん	小さじ1
	玉ねぎ	1／4個
	赤ピーマン	1／4個
	えのきたけ	1／4株
	バター	大さじ1

（作り方）

- ① 鶏もも肉をAの調味料に漬けておく。
- ② 玉ねぎ、赤ピーマンはスライスし、えのきたけは小房にする。
- ③ アルミホイルを広げ、①、②、バターの順に乗せて包む。
- ④ 170℃のオーブンで約20分焼く。

※ トースターで焼いたり、フライパンで蒸し焼きにしたりすると簡単です。焼き時間は調節してください。