

焼き鶏風

<材料> 子ども4人分

鶏もも肉	4切れ (1切れ40g)	
白ねぎ	1/4本	
油	適量	
A	にんにく	ひとかけ (すりおろし)
	しょうゆ	大さじ1/2
	みりん	大さじ1/2
	砂糖	小さじ1

(作り方)

- ① 鶏もも肉をAに漬けておく。
- ② 白ねぎは1~2cmのぶつ切りにする。
- ③ フライパンに油をひき、白ねぎを焼き色が付くまで焼き、取り出しておく。
- ④ フライパンに漬けておいた鶏もも肉を入れ火が通るまで焼く。
- ⑤ そこへ白ねぎを入れ絡める。