

# 鶏肉のバーベキューソース



～材料（4人分）～

- 鶏もも肉（40g） 8個
- 塩 0.6g
- 生姜 4g
- こいくち醤油 小さじ2/3
- 白ワイン 小さじ1

バーベキューソース

- りんご 40g
- にんにく 2g
- 三温糖 小さじ1と1/3
- みりん 小さじ2/3
- こいくち醤油 小さじ1と2/3
- 白ワイン 小さじ1
- 水 小さじ4
- 片栗粉 小さじ1



～作り方～

- ① 塩、おろし生姜、しょうゆ、白ワインを合わせたものに鶏肉を漬けて下味をつける。
- ② 漬けた鶏肉を蒸し焼きする。（焼き時間は様子を見ながら調整してください。）
- ③ りんごとんにんにくをすりおろし、ソースの調味料を合わせて加熱し、片栗粉でとろみをつける。（時間がある場合は、片栗粉を使わずに煮詰める。）
- ④ 焼きあがった鶏肉にソースをかける。

