

石窯でのおすすめレシピ

recipe

🍋 レモン風味のローストチキン

■材料■

骨付き鶏もも肉…2枚
塩…適宜
タイム・ローズマリー…適宜
ブラックペッパー…適宜
にんにく…1片
レモン…1個
じゃがいも…2・3個
たまねぎ…1個
バター…15g



①鶏もも肉の両面に塩ブラックペッパーをすり込み
レモンを絞る



②天板に鶏肉と皮付きのじゃがいもと6等分にしたたまねぎを並べ
ハーブ・にんにくとバターを載せる
鶏肉は皮目を上に



③250℃くらいの石窯で15分～20分焼く
途中で天板の前後を入れ替える



④じゃがいもに火が通れば
鶏肉にも火が入る



⑤鶏肉から出る脂やオリーブオイルをかけながら焼くと
皮がパリッと仕上がる

- memo -

！ Point

- ・鶏丸ごとのローストチキンより手軽に短時間で仕上がる
- ・レモンが鶏の臭みを取り さっぱりとした味
- ・ジューシーに仕上げるには焼きすぎないこと

製造元 **テック堂** (株式会社マリーンテック)

商品詳細・レシピ等も公開中！

<http://www.techdo.jp>