

美味塩っ胡を使ったレシピご紹介

■ 鶏もも肉の塩っ胡焼き（皮はパリッ、中はふっくらジューシーな鶏もも肉の塩胡椒焼き）

◇材料（3～4人分）

鶏もも肉400g、美味塩っ胡適量、サラダ油大さじ1、酒大さじ3、（レモン、柚子胡椒は好み）

◇作り方

- 1) 鶏肉は余分な皮や脂を取り除き、フォークを刺して火の通りをよくする。美味塩っ胡をふって下味をつけ、1枚を（お好みで）2～3切れに切り分ける。
- 2) フライパンに油を熱し皮の方から焼く。中火で4分、次に裏返して3分。
- 3) 2) のフライパンの油をペーパータオルで拭き取って、酒を入れて蓋をして弱火で6分加熱する。
- 4) 蓋を開けたら再び皮の方を下にして、中～強火でキツネ色になるまでパリッと焼いて出来上がりです。

