

# GABAN®

## スパイスローストチキン



カレーが香るオリジナルミックススパイスでローストチキンを個性的に！  
難しいと思われがちなスパイスのブレンドも、同量合わせるだけなので簡単！

### 🍷 材料（6人分）

丸鶏…1200g

塩…12g

#### ●ミックススパイス

GABAN® ナツメグパウダー…5g

GABAN® クミンパウダー…5g

GABAN® ジンジャーパウダー…5g

GABAN® シナモンパウダー…5g

GABAN® 純カレー…5g

GABAN® ブラックペッパーグラウンド…5g

GABAN® ガーリックパウダー…5g

ミックススパイス…15g

レモン汁…30ml

GABAN® オリーブオイルEXバージン…30ml

りんご（くし型）…120g

さつまいも（厚さ1cmの輪切り）…100g

むき栗…200g

塩…少々

無塩バター…20g

セルフィーユ…適量

レモン（飾り切り）…1/2個

### 🍲 レシピ（所要時間:150分※）

- ① 丸鶏は内臓を取り除き、水洗いして水気をよく拭き取り、塩をまぶしてよく揉みこんで半日ほどおく。
- ② ボウルにミックススパイスの材料を入れて混ぜる。
- ③ ②に、レモン汁、オリーブオイルを入れて混ぜ、①の表面、中にぬり、冷蔵庫で最低2時間～1日なじませる。
- ④ 天板に③を乗せ、200℃のオーブンで40分ほど焼き、180℃に下げて20分ほど焼く。
- ⑤ ④を取り出し、アルミホイルをかぶせて15分ほど休ませる。
- ⑥ りんご、さつまいもはそれぞれ切り、栗はゆでておく。
- ⑦ 熱したフライパンにバターを入れて溶かし、⑥を入れて焼き、塩で味を調える。
- ⑧ 器に⑤、⑦を盛りつけ、レモン、セルフィーユを飾る。

※①、③のマリネする時間は含みません。