

## 鶏肉の西京七味焼き



みそと柚子や胡麻の香りが素材に染みこんで、和風居酒屋にぴったりな味！  
豚肉や白身魚を漬けても美味しい！

### 材料（1皿分）

鶏もも肉…250g

#### ●みそ床

西京みそ…36g

酒…15ml

みりん…15ml

薄口しょうゆ…5ml

GABAN® 柚子七味唐辛子…2g

または

GABAN® 黒胡麻七味唐辛子…2g

### レシピ（所要時間：20分※）

- ① みそ床の材料を混ぜ合わせておく。
- ② 鶏もも肉は余分な脂を取り除き、フォークなどで数か所穴を開けておく。
- ③ バットなどに①の半量を広げ、その上に鶏肉を乗せて残りの①を塗り、落としラップをして冷蔵庫でひと晩ほど漬ける。
- ④ ③のみそ床を拭き取り、焼き台やオーブンなどで焼き、食べやすい大きさに切って器に盛りつける。

※漬けておく時間は含みません。