

黒かしわのブリスケット

～鶏肉料理～

(約4～6人分)



■材料

長州黒かしわ（鶏がら）	1 k g
（チキンストックをとった後のガラについている肉をとったもの）	
マヨネーズ	1 カップ
ゆず胡椒	小さじ1
塩・胡椒	適宜
バケット	1 本
オリーブオイル	適量
パセリ	2 枝分・・・葉の部分のみじん切り

■作り方

- ① ボウルにマヨネーズ・ゆず胡椒・塩・胡椒を入れよく混ぜ鶏肉を加える
- ② バケットを薄く切り、オリーブオイルを塗って焼いたものに①を適量載せる
- ③ パセリのみじん切りを飾る