

# 長門ゆずきちチキン

～鶏肉料理～

(約4人分)



## ■材料

骨付き鶏もも肉	4本
ローズマリー	1本
オリーブオイル	70cc
塩	小さじ2
胡椒	適宜
ゆずきちのブランデー漬けの汁	70cc
ゆずきちのスライス	1個分

## 付け合わせ

サツマイモ	1個
白オクラ	10本

## ■作り方

- ① 骨付き鶏もも肉に塩、胡椒し、しっかり揉み込む
- ② 大きなボールに骨付き鶏もも肉、ローズマリー、オリーブオイル、ゆずきちのブランデー漬けの汁、ゆずきちのスライスを入れ1晩漬け込む
- ③ 必ず室温に戻し、天板に漬け汁ごと入れ、周りにサツマイモ、白オクラを置き、210度のオーブンで30分焼く

## ～ゆずきちのブランデー漬け～

### ■材料

ブランデー	500cc
ゆずきち	5個
蜂蜜	小さじ2

### ■作り方

- ① ゆずきち5個のうち3個の皮を剥き、薄く輪切りにしたものを瓶に入れ漬け込む。残り2個は皮付きのまま薄切りにして瓶に入れ、蜂蜜をかけて1時間ほど置く
- ② ゆずきちの果汁が出ていることを確認し、ブランデーを注ぎ1日置く