



# \*クリスマスに\*ローストチキンレッグ

by マーサ



2日前に調味液に漬け込んでおけば、当日は焼くだけ！とってもお手軽に、手作りのクリスマスチキンを楽しめます☆ 鶏肉の下にジャガイモを敷いて、美味しい漬けダレがお芋にも染みるようにしてみました！



## コツ、ポイント

青菜はクレソンのほか、ベビーリーフなどを添えてもいいと思います  
☆ 漬けている時、鶏肉が調味液に均一に浸るように、時々密封バックをひっくり返すと良いです。2日漬けると書きましたが、1日くらいでも味が付きます。大きなモモ肉なら2日漬け込むのがオススメです。耐熱皿にジャガイモを並べた上にチキンを乗せて焼きましたが、普通にアルミホイルを敷いた天板を使って焼いてもOKです！

## 材料：

鶏モモ肉（骨付き）	3本
★醤油	1/2カップ（100cc）
★砂糖	大さじ5
★酒	1/4カップ（50cc）
★ナンプラー	小さじ1
★ニンニク	1カケ
★しょうが	1カケ
★ローリエ	1枚
粗引きコショウ	適量
蒸したじゃが芋	お好みで
クレソン	お好みで

1. ニンニクとしょうがはスライスする。★の材料を密封バックに入れて混ぜ、鶏肉を入れて封をする。冷蔵庫で2日間ほど漬け込む。
2. 電子レンジで柔らかく蒸かしたジャガイモをスライスし、耐熱皿に並べる。その上に、鶏肉を皮目を上にして並べる。
3. 190度のオーブン（予熱なし）の中段で、35～40分ほど焼く。焦げそうならば途中からアルミホイルをかぶせる。青菜を添え、粗引き黒コショウをふる。



<https://cookpad.com/recipe/313431>

## このレシピの生い立ち

よく作る、鶏手羽肉のロースト。クリスマスなので、骨付きモモ肉で作ってみました。ここ何年間か、うちのクリスマスの定番★いつも適当に配合しているので、来年も同じ味を再現しようとおもって計量してみました。わが家のクリスマスは、フライドチキンより断然ローストチキンが最良です♪ 丸鶏は小さいオーブんだと焼きにくいのですが、モモ肉ならうまくいく確率が高いと思います！