\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 鶏もも肉：4枚
- ストロベリージャム：大さじ4
- ケチャップ：大さじ2
- 醤油：大さじ1
- にんにく：1片
- サラダ油：適量

作り方

1. 鍋にサラダ油を熱し、にんにくを炒める。香りが出たら鶏もも肉を皮から焼き、全体に焼き色をつける。
2. 焼き色がついたら、ストロベリージャム、ケチャップ、醤油を加え、鶏肉に味が染み込むまで煮込む。
3. 鶏肉が柔らかくなったら、お皿に盛り付けて完成です。