\ Let's cook! /

料理名

作った写真を
はり付けてみよう



コメント

材料：6人分

- 丸ごとチキン：1羽
- タイム、ローズマリー：各1束
- にんにく：3片
- レモン：1個
- オリーブオイル：大さじ3
- 人参、パプリカ、ブロッコリー：各適量
- 塩、黒胡椒：少々

作り方

1. チキンに塩、黒胡椒をよく揉み込む。
2. にんにくとレモンを半分に切り、チキンの中に詰める。
3. オリーブオイルとタイム、ローズマリーをチキンに塗り付ける。
4. 180°Cに予熱したオーブンで約1時間焼く。
5. 人参、パプリカ、ブロッコリーを飾り、チキンをクリスマスツリーのように見せる。