＼ 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
- オリーブオイル：大さじ4
- ローズマリー：少々
- タイム：少々
- オレガノ：少々
- ガーリック（みじん切り）：4片
- レモン（汁と皮）：1個
- 塩、挽きたての黒胡椒：各適宜

作り方

1. オリーブオイル、みじん切りのガーリック、レモンの汁と皮、ハーブ、塩、黒胡椒を混ぜてマリネ液を作る。
2. 鶏肉をマリネ液に漬け込み、少なくとも30分（できれば一晩）置く。
3. 200℃のオーブンで鶏肉を40分程度焼く、途中で一度ひっくり返す。
4. 金色に焼き上がったら完成。