鶏のオーブン焼きの作り方

材料

・鶏肉（ex. 手羽、モモ）
・焼肉のタレ

つくりかた

1. 各種肉と焼肉のタレをビニール袋に入れる
2. 袋の口を縛ってよく揉み込み、冷蔵庫で１時間以上放置
3. クッキングシートをしいた天板に肉をのせ、余熱した２５０℃のオーブンに入れて２５～３０分加熱
4. おいしそうに焼けたら完成

・by カオル