

鶏肉のカレー塩こうじ焼き



<材料> 子ども4人分

鶏もも肉 4切（1切40g）
塩こうじ 小さじ1
カレー粉 小さじ1/3

（作り方）

- ① 鶏肉を塩こうじとカレー粉に約30分漬け込む。
- ② 170℃のオーブンで15分焼く。

※オーブンの焼き時間は、焼き加減を見ながら調節してください。

フライパンで焼いても作れますよ。