

# 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。