



ナーベラーと鶏肉の焼物

<材料>

ナーベラー	1本
鶏もも正肉	1枚

調味料

コチジャン	大さじ1
テンメンジャン	大さじ3
醤油	小さじ1
砂糖	小さじ1
いりゴマ	適宜

<作り方>

鶏もも正肉に軽く塩をしてオーブンで180℃で15分焼く。

ナーベラーを一口大にカットして焼く。

調味料を全て混ぜ合わせて、タレをつくる。

焼けた鶏もも正肉を一口大にカットする。

ナーベラーと鶏もも正肉をタレに混ぜ合わせてバーナーで軽くあぶる。