

ハケ岳ヨーグルトを使った 鶏もも肉のヨーグルト味噌漬け

【 材 料 】

田舎みそ	300g
グラニュー糖	60g
酒	60cc
長葱粗切り	1本
オリーブ油	150cc
ハケ岳ヨーグルト	200cc
鶏もも肉	0.5枚

【 作り方 】

- ① ボールを用意して、味噌、グラニュー糖、酒を入れてホイッパーでよく混ぜ合わせる。
- ② ①にオリーブ油を少しずつ加えていきながら更に良く混ぜ合わせて、長葱の粗切りを加える。
- ③ 一番最後にハケ岳ヨーグルトを加えて良く混ぜ合わせて仕上げる。
- ④ 鶏もも肉1枚を1/2にカットして③の味噌の中に一晚漬けこむ。
- ⑤ 翌日、鶏肉を味噌から取り出して水でサッと洗って、ペーパータオルで水分をよく切っておく。
- ⑥ フライパンにオリーブ油を入れて鶏肉の表面からパリッとなるようにしっかりと焼きあげて出来上がり。