

ローストチキン

【材料】

とりもも肉
じゃがいも
ローズマリー
タイム
にんにく
オリーブオイル
オレンジジュース
バルサミコビネガー
塩
こしょう

【作り方】

- ① じゃが芋の皮をむきカットしてゆでる。
- ② ゆであがったじゃが芋はザルで水分を取りバットにおいておく。
- ③ とりもも肉に塩こしょうする。
- ④ フライパンにオリーブオイルを入れて、にんにくを入れて火にかける。とりもも肉の皮のほうから焼く。
- ⑤ ローズマリー、タイムを鶏もも肉の上におきオーブンに入れて焼く。

アップル シュトゥルーデル

【材料】

りんご
レーズン
グラニュー糖
レモン
春巻きの皮

【作り方】

- ① りんごの皮をむき、うすいいちょう切りにカットする。
- ② カットしたりんご、レーズン、グラニュー糖。レモン果汁を鍋に入れてしんなりするまで火にかける。
- ③ 春巻きの皮でつつみ、サラダオイルをしいたフライパンで焼く。