



Pollo e patate al forno (umido)

地鶏とじゃがいものオーブン焼き（蒸し焼き）



【材料】(2人前)

地鶏もも肉	1/2 切れ (150g 程度)
じゃがいも	大 1 個
※アサクラ EVO	大さじ 2
※コンチェントラートデルマーレ	小さじ 1
にんにく	1/2 片
タイムやローズマリーなど生ハーブ	適宜

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.87 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) 地鶏もも肉は4～5等分に切り、分量の塩をもみこむ
- 2) じゃがいもは皮をむき、1から2mmほどのスライスにする
にんにくも薄くスライスしておく
- 3) 耐熱皿にうすく EVO をしき、じゃがいもをスライドし並べ
上からコンチェントを少々全体に振る（分量外）
- 4) じゃがいもの上に肉をのせ、スライスしたにんにくをその上におき
上から EVO をかけタイム（またはローズマリー）を枝ごとおく
- 5) 上からアルミホイルで覆い、190°Cに熱したオーブンで30~35分焼く

※焼き具合の目安は、鶏の下のじゃがいもの硬さを見て調整する
竹串を刺し固いようならアルミホイルでまた覆い、数分火を通す

