

変わりローストチキン

<材料 4人分>

鶏もも肉	400g
にんにく	1かけ
生姜	1かけ
しょうゆ	大さじ1
酒	小さじ1
ケチャップ	小さじ1
オイスターソース	小さじ2
油	適量

《作り方》

- ① 鶏もも肉は一口大に切る
- ② にんにく・生姜はすりおろす
- ③ ボウルまたはビニール袋に鶏もも肉と調味料を入れて、よく混ぜ合わせ10分ぐらい漬けておく
- ④ フライパンに油をひき、皮を下にして焼く、焼き色が付いたら裏返し、火が通るまでよく焼いたら出来上がり！！

ポンデケーキ

<材料 20~22個>

白玉粉	100g
絹豆腐	1丁(300g)
サラダ油	大さじ5
●薄力粉	100g
●ベーキングパウダー	小さじ1強
●粉チーズ	80g
●食塩	一つまみ

《作り方》

- ① ボウルに白玉粉と絹豆腐を入れ、混ぜあわせる。
(絹豆腐は水を切らずそのまま入れる)
- ② ①にサラダ油を加え、さらに混ぜ合わせる。
- ③ ●を別のボウルに入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。混ぜあわせたものを②に加えて、よく混ぜ合わせ、ひとかたまりにする。
- ④ 直径3~4センチぐらいの大きさに丸め、クッキングシートを敷いた天板に並べ、180℃に温めておいたオーブンで15分~20分焼き、出来上がり！！

※刻んだベーコンやごま等で色々なバリエーションが作れます。