



京地どりロースト

KYOJIDORI ROAST



Point!

皮目から油が出るため、使う油は少量でOK!



材料(2人前)

京地どりもも肉 …… 1枚
塩(岩塩) …肉の1%程度
胡椒 ……適量
酒 ……大さじ1
すだち ……1個

作り方

1. もも肉は身の厚い部分に切り込みを入れ、皮目もフォークで刺し、酒を絡め塩・胡椒を振る。
2. フライパンを温め、油少々を入れ皮目から弱火で焼いていく。蓋をして皮目約10分、身約8分を目安に弱火でじっくり焼く。
3. すだちは、横半分に切り込みを入れ添える。

表紙の料理です



京地どり柚子胡椒焼き

KYOJIDORI YUZU KOSYO YAKI

材料(2人前)

京地どりもも肉 ……1枚	濃口しょうゆ ……小さじ1
塩(クレイジーソルト) …適量	ししとう ……4本
酒 ……大さじ1	プチトマト ……2個
柚子胡椒 ……小さじ2	

作り方

1. ローストと同様の時間で焼いていき、焼き色で火が入ったことが確認できたら、柚子胡椒と濃口しょうゆを合わせたものを両面に塗り、さっと焼き付ける。
2. ししとう、プチトマトは肉を焼いている横で一緒に焼き、皿に添える。