



丸鶏のローストチキン

[材料 4人分]

丸鶏（中抜き） 約1～1.2kg

塩 大さじ4

オリーブオイル 大さじ3

■A

ニンニク 3片

レモン（半分に切る） 1個

オレガノ 適量

タラゴン 適量

ローズマリー 2本

■B

小玉ねぎ 10個

ズッキーニ（2cmに輪切り） 1本

ジャガイモ（4等分に切る） 2個

ローズマリー 1本

オリーブオイル 大さじ1

■Cソース

肉汁 適量

バルサミコ 大さじ2

砂糖 大さじ1/2

[作り方]

1. 鶏全体に塩とオリーブオイルをまぶし

中にAの材料を詰め込む。尻糸で足を縛る。

2. ホーロー鍋に油をひき、鶏全体に焼き目をつける。

一旦、鶏を取り出し、鍋底にクッキングペーパーをしき

鶏を戻し、蓋をして中弱火で15分蒸し焼きにする。

3. Bの材料を加え、鍋蓋をはずした状態で230度に温めておいたオーブンで20分焼く。

4. フライパンにバルサミコと砂糖、3の肉汁を加え、トロミがつくまで煮詰める。