\ Let's cook! /

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：4人分

- 鴨肉：1羽
- タイム：少々
- ローズマリー：少々
- ガーリック：2片
- オレンジ：1個
- 塩、黒胡椒：各適宜
- ハチミツ：大さじ2

作り方

1. 鴨肉に塩と黒胡椒を振り、タイムとローズマリー、みじん切りにしたガーリックをまぶす。
2. オレンジをスライスして鴨肉の下に敷き、オーブンで中心温度が70℃になるまで焼く。
3. ハチミツを表面に塗り、再びオーブンで焼き色をつける。