＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：4人分

- コロラド鶏：1羽
- ビートルート：300g
- メープルシロップ：100ml
- 塩：適量
- 黒こしょう：適量
- ローズマリー：適量

作り方

1. コロラド鶏は内臓を取り除き、塩と黒こしょうで下味をつける。
2. ビートルートは皮を剥き、一口大に切る。
3. 鍋にビートルートとメープルシロップを加えて煮込み、ソースを作る。
4. オーブンで鶏をローストし、ソースを塗りながら焼き色がつくまで焼く。
5. ローズマリーを散らして完成。