

1羽まるごと！ローストチキン

4人前



◇ 材料

丸鶏	1羽	じゃが芋Sサイズ	6個
塩	適量	ローズマリー	3枝
胡椒	適量	ニンニク	1個
オレガノ	適量		
パセリ	適量	粒マスタード	適量
		とんかつソース	適量

◇ 作り方

- ① 丸鶏の腹に塩・胡椒をする。
- ② 丸鶏をタコ糸で縛り、塩・胡椒・オレガノ・パセリをかけて手でよく刷り込む。
- ③ オリーブオイルを刷毛で皮面に塗る。
- ④ オープン鉄板にクッキングシートをひき、丸鶏を置き、じゃが芋・ローズマリー・ニンニクをのせて180度のオーブンで1時間くらい焼く。
(途中3回くらいオリーブオイルを再度塗って焼く。)
- ⑤ 腿の関節に竹串を指して肉汁が透明だったら出来上がり。
- ⑥ 鶏の焼き汁に粒マスタード・とんかつソースを合わせて塩・胡椒で味を整える。
- ⑦ 大皿に鶏・じゃが芋・パセリを盛り付け出来上がり。
ソースは別の容器に入れて提供しましょう！

