

# 手羽元のローズマリー焼き



## 材料（2人分）

- 手羽元 …… 6本
- 乾燥ローズマリー …… 3振り
- 塩コショウ …… 適量
- オリーブオイル …… 大さじ2
- 料理酒 …… 大さじ2

## 作り方

1. 手羽元は骨に沿って包丁で切れ目を入れておく。塩コショウと乾燥ローズマリーを手羽元全体に振りかけて、軽く揉みこんでおく。
2. オリーブオイルをひいたフライパンを火にかけ、1の手羽先を入れて全面をきつね色になるまで蓋をしながら焼く。
3. 料理酒を回しかけてアルコールを飛ばすし2分程度焼く。
4. 皿に盛って完成。

## メモ欄

---

