

◎ 骨つきチキン ンドウイヤソース モッツアレラ焼き ◎

レシピ提供：ばん くみこ先生

■材料（2人分）

鶏骨付きもも肉	2本（1本350g前後）
塩・胡椒	適量
オリーブオイル	適量
モッツアレラチーズ	50g
<u>ンドウイヤソース</u>	
ンドウイヤ	大さじ1
トマトピューレ	大さじ2
塩	小さじ1/2
ハチミツ	小さじ1
EXVオリーブオイル	小さじ1/2～
クレソン	適量
カラフルトマト	適量



- 1 鶏肉は常温に戻し塩・胡椒をする。オリーブオイルをフライパンで熱し、皮目から鶏肉の両面を焼き付ける。
- 2 200度に余熱したオーブンに鶏肉を入れて20分焼く。焼いている間にンドウイヤソースをあわせておく。
- 3 オーブンから取り出し、ンドウイヤソースとスライスしたモッツアレラチーズをのせて2-3分焼き、モッツアレラチーズがほどよく溶けたらオーブンから取り出す。
- 4 お皿に盛り付け、クレソンとカラフルトマトを添える。



ポイント(ンドウイヤ)

ンドウイヤとはカラブリアの赤トウガラシ入りサラミです。豚肉に岩塩、乾燥赤唐辛子を混ぜて腸に詰め、スモークしてから乾燥・熟成させたものです。サラミといっても加熱していないのでペースト状になっていて、かなり辛いです！そのままパンに塗ったり、パスタソースやスープに入れたりします。私のお気に入りにはマヨネーズとあえてディップにしてたくさんのお野菜と食べます。小分けにして冷凍するか、オリーブオイルにひたして保存してください。

ばん くみこ先生のコメント★

クリスマスといえばローストチキンですが、今年のクリスマスはちょっと趣向をかえて辛いソースのかかったチキンはいかがですか？ンドウイヤは癖になる辛さです。ンドウイヤによって辛味が違うので、調整して使ってください。ンドウイヤが手に入らない場合は、アラビータソースを使ってみてください。