

■ レシピ名		
ぼんかん照り焼きチキン串		
■ 「串」に込められた想いや「串」にまつわるエピソード		
よく祭りとかに行くと屋台などで串で売っている焼き鳥やポテトなどの串でも たくさんのレシピがあり串で食べると食べやすかったりもするところがいいと思った。		
■ レシピのアピールポイント（工夫した点など）		
「柑橘鮮隊オレンジャー」のレシピをもらって実際に作ってみて美味しかったから 串にして食べやすくして、少しアレンジをしてもっと美味しくしたことです。		
■ レシピ		■ 作り方
材料名（3～4本分）	分量(g)	ぼんかん照り焼きチキン
ぼんかん照り焼きチキン		1.ぼんかんを横に半分に切り、数枚スライスしておく。
・鶏もも肉	2枚	2.果汁をボウルに絞り、絞った皮も入れとく。
・ぼんかん	1個	3.2に薄口しょうゆ、濃口しょうゆ、みりんを入れ調味液を作る。
・薄口しょうゆ	大さじ2	4.鶏肉の筋を取り、皮側をフォークで数か所刺して、半分に切る。
・濃口しょうゆ	大さじ2	5.切った鶏肉を調味液に漬け込む。（30分～1時間）
・みりん	大さじ4	6.漬けた鶏肉を取り出し、表面をキッチンペーパーで拭き取る。
・油	適量	7.フライパンに油をしき、鶏肉を皮目から焼く。
金柑ソース		8.中までしっかり焼けたら、スライスしたぼんかんと調味液を加え煮詰めながら照りを出す。
・きんかん	6個	（参考：柑橘鮮隊オレンジャー）
・バター	10g	金柑ソース
・酒	大さじ1	1.きんかんを薄く切る。
・砂糖	小さじ1	2.バターを入れて溶かす。弱に近めの中火。
		3.きんかんを入れる。
		4.しんなりとするまで、弱火で炒める。
		5.酒と砂糖を入れる。
		6.とろみがつくまで煮詰める。
		（参考：デリッシュ）
		
■ 氏名	■ 住所	■ 職業
内川 玲奈	いちき串木野市	神村学園高等部