

# GABAN®

## ペリペリバーベキューチキン



真っ赤な見た目が食欲をそそります。ピリ辛ですがレモンの酸味も効いてさわやか。ビールがススム味付けなこと、間違いなし！

### 🍷 材料(8本分)

鶏手羽元…8本(約1kg)

GABAN® パプリカパウダー…36g

GABAN® 一味唐辛子…10g

にんにく…30g

しょうが…12g

レモン果汁…200ml

塩…12g

### 🍲 レシピ (所要時間:30分※)

- ① にんにく、しょうがはみじん切りにする。
- ② ボウルにパプリカ、一味唐辛子、レモン果汁、塩、①を入れて混ぜる。
- ③ 鶏手羽元肉に切り込みを入れ、②に加え、よくもみ込み、冷蔵庫でひと晩漬ける。
- ④ ③の汁気を切り、200℃のオーブンで15分焼く。
- ⑤ 器に④を盛りつける。

※漬け込み時間は含みません。