

# 鶏肉のパセリパン粉焼き



## 材料

◆パセリの葉	30g	} A
◆パン粉	70g	
◆オリーブオイル	100g	
◆ニンニク	1/2かけ	
◆塩	少々	
◆鶏もも肉またはむね肉	1枚	

## 作り方

- ① パセリは柔らかい葉の部分を使い、ニンニクをみじん切りにする
- ② Aの材料をフードプロセッサーで混ぜ、パセリパン粉を作る
- ③ 鶏肉を4つに切って耐熱皿に並べ、上からパセリパン粉をかけ、200度のオーブンで17~18分程焼いて出来上がり

### 【Point】

パセリパン粉は冷蔵庫で1週間程保存が効くので、作り置きして必要な時に使うと便利です！

鶏肉の他にも魚やトマトでもお楽しみいただけます！