



## 池口精肉店 ORIGINAL

---

### 鶏ももコンフィのおいしい焼き方

冷凍になっている場合は冷蔵庫で解凍して調理してください

1. 弱火で軽くフライパンをあたためる（約1分）  
※フライパンの大きさに合わせてアルミホイルを準備しておく。
2. 真空袋から出し皮目を下にしてフライパンに入れ、  
弱火のまま5分程度焼きます  
※油が跳ねるのでコンフィを入れたらすぐアルミホイルをかぶせてください
3. 最後に強火で皮をカリッと焼いたら出来上がり（焦げないように）

### 盛り付ける前に

---

- ナイフとフォークで食べる際はそのままお皿へ
- 箸などで召し上がられる際は切ってから盛り付ける方がオススメ

※時間は目安です

コンロの性能、フライパンの伝熱能力によって前後します