



# SHERATON

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ



レシピ考案者/

横浜ベイシェラトン ホテル&タワーズ

鉄板焼「さがみ」 荒木 貴彦

## チキンのキャベツ包み 照り焼き風

キューピータルタルソースを添えて

調理時間: **20分**



※写真はイメージです。

キャベツ



+

使ったのは  
この商品



# チキンのキャベツ包み 照り焼き風 キューピータルタルソースを添えて

## 【材料/3人分】

鶏もも肉……………1枚(約200g)  
キューピータルタルソース……………50g  
キャベツ大……………1枚分  
サラダ油……………少量

### 〈照り焼きソース〉

みりん……………100cc  
濃口醤油……………50cc  
料理酒……………50cc  
片栗粉……………5g(とろみ付け用)

### 〈付け合わせ野菜〉

ジャガイモ……………中2個(約150g)

## 【作り方】

- ①鶏もも肉は身の方に包丁を入れ、開きにして外側に皮面が来るようにしてロール状に巻く。
- ②キャベツを軽く塩茹でにし、ロール状にした鶏もも肉を包み、ラップで巻いて締めておく。
- ③付け合わせのジャガイモは皮付きのまま洗って、ラップで包み、電子レンジ600wで3分加熱して、食べやすい大きさにカットしておく。
- ④フライパンに油(少量)を引き、②を軽く焼く。この時に③も一緒に焼く。
- ⑤④からジャガイモを取り出し、フライパンに照り焼きソースを注ぎ、蓋をして弱火で約10分蒸し焼きにして鶏肉に火を通す。
- ⑥鶏肉を取り出し、フライパンに残っている照り焼きソースに水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑦お皿に付け合わせのジャガイモを並べて、その上にカットした鶏肉を並べ、上から照り焼きソースと「キューピータルタルソース」をかけて完成。