

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

鶏とレンコンの生姜焼き

調理時間

10分

1人分

423kcal



※写真はイメージです。

春の旬食材



レンコン

+

使ったのはコレ!



宝酒造
タカラ本みりん
醇良

鶏とレンコンの生姜焼き

材料/2人分

鶏もも肉……………1枚(約250g)
料理清酒……………少々(下味用)
塩……………少々(下味用)
レンコン……………250g
いりごま……………適量
万能ネギ……………適量

A ※しょうがみりん……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
料理清酒……………大さじ1
砂糖……………大さじ1

※しょうがみりん

〈材料〉

しょうが……………80g
宝酒造 タカラ本みりん 醇良
……………1カップ(200ml)

作り方

- ①レンコンは皮をむき、5mm幅の食べやすい大きさにカットする。鶏もも肉は、料理清酒・塩少々で下味し、もみ込んでおく。
- ②フライパンにサラダ油(分量外)を適量加える。鶏もも肉は皮目から入れ、レンコンも加える。レンコンが透き通り、鶏肉にこんがり焼き目がつくまで中強火で焼く。
- ③**A**の材料を加え、照りが出るまで煮詰めて、鶏もも肉とレンコンにしっかりと絡める。
- ④皿に盛り、刻んだ万能ネギといりごまを振る。

〈作り方〉

- ①しょうがは皮をむいてすりおろす。
- ②鍋に①と「宝酒造 タカラ本みりん 醇良」を入れて中火にかけ、沸騰したら弱火にして8分煮る。
- ③粗熱をとって保存容器に移す。
- ④冷蔵庫で約1ヵ月間保存可能。