

ROSEN'S RECIPE
ローゼンおすすめメニュー

しっとりお肉にピリ辛だれをたっぷり絡めて やみつき!旨辛よだれ鶏

調理時間

25分

1人分

335kcal



※写真はイメージです。

夏の旬食材



ねぎ

+

使ったのはコレ!



キッコーマン
いつでも新鮮
しほりたて
生しょうゆ

しっとりお肉にピリ辛だれをたっぷり絡めてやみつき!旨辛よだれ鶏

材料/2人分

鶏もも肉	1枚
塩	小さじ1/2
こしょう	少々
料理酒	大さじ1
しょうが(薄切り)	1片分
ねぎ(青い部分)	1本分
青ねぎ(小口切り)	適宜

たれ

A	キッコーマン いつでも新鮮	
	しぼりたて生しょうゆ	大さじ3
	酢	大さじ1
	オイスターソース	小さじ1
	砂糖	小さじ2
	おろししょうが	小さじ1
	おろしにんにく	小さじ1
	ラー油	大さじ1/2
白ごま	大さじ1/2	

作り方

- ①鶏肉に塩、こしょうをふり、5分置いて鍋に入れる。鶏肉がかぶるぐらいの水(400ml程度)、酒、しょうが、ねぎ(青い部分)を入れ、ふたをして中火にかける。
- ②沸騰したらアクを取り除き、弱めの中火にして10分ゆでる。火を止めてそのまま置き、粗熱を取る。
- ③ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ④②の鶏肉を取り出して2cm幅に切る。器に盛りつけ、Aをかけ、好みて青ねぎをちらす。