

ROSEN'S RECIPE  
ローゼンおすすめメニュー

# 大根と鶏肉の炊き合わせ

調理時間

25分

1人分

161kcal



※写真はイメージです。

冬の旬食材



大根



鶏もも肉

+

使ったのはコレ!



タカラ 料理のための清酒

# 大根と鶏肉の炊き合わせ

## 材料/2人分

大根	150g
鶏もも肉	80g
だし	300ml
タカラ 料理のための清酒	15ml
柚子の皮(せん切り)	適量
かたくり粉	適量
本みりん	30ml
うす口しょうゆ	15ml
しょうゆ	2.5ml
塩	少々

④

## 作り方

- ①大根は皮をむき、1.5cm角、5cm程度の拍子木切りにし、小口以外を面取りする。
- ②鶏肉は筋と余分な脂を取り、油をひかずに熱したフライパンに皮を下にして入れ、落としぶたなどで押さえながらキツネ色になるまで焼く。出てきた脂を吸い取りながら焼くと皮がカリッとなる。一口大に切り、かたくり粉をまぶす。
- ③鍋に①とだし、「タカラ 料理のための清酒」を入れ、落としぶたをして火にかける。煮立ったらコトコトゆれる程度の中火にし、約10分間、串が通るか通らないかくらいのやわらかさに煮る。
- ④④を順に入れて味を調べ、7～8分間煮て、②を加えて鶏肉に火が通るまで3～4分間煮る。
- ⑤器に盛り、柚子の皮を添える。