

椎茸・昆布のだしで若鶏と生麩をゆっくり煮含めます。

生麩と鶏の煮含め

材料

4人分

生麩	・・・	240g
鶏もも肉	・・・	230g
椎茸	・・・	4枚
人参	・・・	2cm
椎茸と昆布の出汁	・・・	1袋
水	・・・	400ml
芽ねぎ	・・・	少々

<A>

みりん	・・・	50ml
なましょうゆ	・・・	大さじ2
砂糖	・・・	大さじ1

作り方

- ①生麩は4cm幅に切る。
- ②鶏もも肉は皮を取り一口大に切り、小さじ1（分量外）の醤油につけて下味をつける。
- ③椎茸は十字に飾り切りし、人参はもみじ型で厚さ5mmに切る。
- ④鶏に分量の水と出汁パックを入れ中火で5分煮だしたら出汁パックを取り出す。<A>①・②・③をいれ蓋をして20分煮含める。
- ⑤生麩に煮汁が十分しみたら火を止め、器に盛り付け芽ねぎを飾り出せ上がり。

写真 2人分



ご提案品 文右衛門蔵 椎茸と昆布のだし

九州産原木椎茸と北海道産真昆布をバランスよく配合したこだわりの出汁パックです。