

照りマヨチキン



材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏むね肉(皮なし)	250g		
塩胡椒	少々		
薄力粉	15g		
サラダ油	15g		
<調味液>			
二段熟成	10g		
正田こくみ醤油	5g		
みりん	45g		
マヨネーズ	25g		
ベビーリーフ	適量		

作り方

- ①鶏肉は一口大に切り、塩胡椒をふって薄力粉をまぶす。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、①を入れて焼き色がつくまで焼く。上下を返して肉に火が通るまで焼く。
- ③<調味液>を加えてとろみがつくまで煮からめる。
- ④マヨネーズを加えて全体に馴染ませる。
- ⑤器にベビーリーフをしき、④を盛り付けたら出来上がり。

料理特徴

マヨネーズと合わせることで味に深みが出て、コクのある照り焼きソースに仕上がります。