

スパイシーガリバターチキン



材料 3人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	300g		
片栗粉	適量		
サラダ油	適量		
玉ねぎ	50g		
アスパラ	80g		
しめじ	70g		
やみつき焦がしたれ	35g		
みりん	10g		
バター	15g		

作り方

- ①鶏もも肉は一口大、玉ねぎは1cm幅のくし切り、アスパラは斜め切り、しめじは小分けにする。
- ②フライパンにサラダ油を熱し、片栗粉をまぶした鶏もも肉を火が通るまで炒める。
- ③②に野菜を入れて火が通ったら、やみつき焦がしたれ・みりんを入れて絡める。
- ④③にバターを加え、溶けたら皿に盛り付け出来上がり。

やみつき焦がしたれ

自社製の焦がし醤油、4種類のこだわりの原料を使用した、調理感とコクが簡単に付与できる調味液です。味付けにそのまま使用したり、他の調味料と組み合わせ、和洋中どの料理にもご使用頂けます。