

チキンのもろみ焼き

鶏肉に焼き葱の香ばしさをプラスしたもろみ焼きです。



写真 1人分

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	2枚(300g)		
ししとう	8本		
(味噌タレ調味液)			
エステースト	10g		
醤油	6g		
赤味噌	20g		
砂糖	15g		
みりん	12g		
炒め葱(みじん切り)	10g		

作り方

- ①味噌タレの材料を合わせておき、長葱のみじん切りを炒めたものを混ぜ込む。
- ②鶏肉の肉厚部分は観音開きにして、1/2の大きさに切る。
- ③200℃のオーブンで②の鶏肉を7分焼き、皮目に①の味噌タレを塗って3分焼く。
- ④油で軽く炒めたししとうを添えて出来上がり。お好みで山椒を振る。

ご提案品

エステースト

しょうゆもろみをペースト状にした調味料です。もろみ風味の味付調味液のベースとしてご使用いただけるほか、調味液に少量配合することで、肉や魚の臭み消しとしての効果を発揮し、コクを付与します。