

# 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

## 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。

## 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。