

チキンの照り焼き



割烹わりした

こだわりの3種類のしょうゆをブレンドした醤油屋さんの『割烹わりした』です。利尻昆布と枕崎製造鰹節エキスを配合し、希釈しても後のびのあるだし感が特徴です。

すき焼きはもちろんのこと、肉・魚・野菜料理全般に使いやすい汎用性のある調味液です。

材料 1 枚分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚		
割烹わりした	30g		
サラダリーフ	適量		
ミニトマト	2個		

作り方

- ①フライパンを火にかけ、鶏もも肉を皮目を下にして焼く。
- ②脂が出てきたらキッチンペーパーでふき取り、皮に焼き色がついたら裏返す。
- ③火が通ったら＜割烹わりした＞を加え、照りが出てくるまで煮詰めて出来上がり。