

鶏の照り焼き



写真 1人分

匠味 めんつゆ

本醸造醤油に鰹節・魚介のだしを効かせた濃縮めんつゆです。麺類のつゆ以外にも和風料理の調味料としてお使いいただけます。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚		
<調味液>			
匠味めんつゆ	50g		
みりん	30g		

作り方

- ①鶏もも肉は厚みを均一にする(厚い部分は切る)。
- ②フライパンを熱し、①の皮目を下にして焼く。
- ③肉を適宜返し両面に焼き色が付いて火が通ったら、鶏肉から出た油をキッチンペーパーでふき取って<調味液>を加える。
- ④液が煮詰まったら食べやすい大きさに切り、盛り付けて出来上がり。