

チキンジンジャー

材料 (2人分)

鶏モモ肉 1枚
※しょうが(皮をむいて)10g
※タカラ「料理のための清酒」大さじ 2

- オイスターソース大さじ 1
- しょうゆ大さじ 1
- 砂糖大さじ 1



作り方

1



鶏肉は、厚いところには包丁を入れて左右に開き、皮目にフォークや竹串で穴をいくつか開ける。ボウルに※を入れて、鶏肉を入れ 15 分漬けておく。

2



●の調味料を合わせ(砂糖をよく溶かす)、1に加えて更に 5 分ほどおく。

3



フライパンを強火で熱し、汁気をきった鶏肉の皮目を下にして入れる。火を中火にする。ボウルに残った漬け汁はとっておく。

4



皮目は【中火で蓋をして5分】焼く。

5



蓋を開けて肉をひっくり返し、火を弱火にする。ボウルに残った汁を肉にかけるようにして注ぎ入れる。

6



裏面は【弱火で蓋をして7分】焼く。

7



仕上げ【再び中火で肉を何度か返しながらタレを絡ませて】焼く。

8



よ〜く切れる包丁で切ったら盛り付けて完成です。