

和風煮鶏

HERB
CHICKEN



野菜を巻いて煮込むだけで、おもてなしの一品に！

材料(4人前)

- ・鶏もも肉 2枚
- ・市販の煮豚のたれ 1袋
- ・好みの野菜 適宜
(大根・にんじん・いんげんなど)

★料理用ネットをご用意ください。

作り方



① お好みの野菜を細切りにします。



② 皮目を下にした鶏もも肉に①をのせて巻き、料理用のネットをかぶせます。



③ フライパンに油を熱し、②を焼き目がつく程度に焼いた後、市販の煮豚のたれで20分ほど煮込んで完成です。

※加熱調理の際、やけどなどに十分ご注意ください。
※生肉ですので、中心部まで十分に加熱してください。
※ネットを取り除いてから、お召し上がりください。



cock-a-doodle-doo