



<料理名> 鶏のから揚げ煮込み

料理の紹介文

材料：（ 4 人分）・・・目安程度

1	鶏もも肉	500g
2	しめじ	1パック
3	片栗粉	1/2パック
4	醤油	大さじ 2
5	酒	大さじ 1
6	揚げ油	適宜
7	だし汁	3カップ
8	醤油	大さじ 3
9	酒	大さじ 2

作り方：

- (1) 鶏肉は一口大に切り醤油と酒に 15 分～20 分位浸けておく
- (2) (1)の鶏肉の水気を拭き片栗粉をまぶして油できつね色に揚げる
- (3) しめじは洗って根元を落として子房に分ける
- (4) だし汁に醤油と酒を加えて煮立て(2)の鶏肉にしめじを加えて煮含め片栗粉でとろみをつける
- (5)

≪その他、上記の料理にピッタリの一品(付け合わせなど)がありましたらご記入ください。≫

- 揚げ里芋のそぼろ煮
- 竹輪とほうれん草炒め
- ひじきの酢の物
- 柿