



北京鍋

白菜の旨味が染み渡る、変わり種鍋

材料（2～3人前）

鶏モモ肉 400g

《以下A》

・白菜 450g（約1/4）

・京のしろだし 50ml

・にんにく 1片

・生姜 25g

・ごま油 大さじ1

・塩 小さじ1/2

・中華麺 1袋

作り方

- 1 生姜、にんにくはすりおろしに。白菜、鶏肉は2cm幅くらいにカットする。
- 2 ボールに鶏肉、Aを入れて混ぜる。味がなじんだら白菜を入れ、さらにしんなりするまで混ぜる。
- 3 お鍋に移して火にかける（中火）※焦がさないよう注意
- 4 白菜がしんなりして、鶏肉にも火が通ったら出来上がり。
- 5 残ったスープは中華麺をあえて最後の丼にどうぞ。
※丼用にスープは残しておいてください。スープが足りない場合は水としろだしを足してもOK。

このレシピで使った商品



京のしろだし