



コールドチキン

作り置きが出来るので、お正月のお料理にもオススメです。残ったスープは、京のしろだしまたは塩で味付けて、チキンスープとして活用できます。

材料（2～3人前）

おだしのパックじん（緑）1パック

鶏胸肉 1枚

水 500ml

塩 小さじ 1/2

酒 大さじ1

作り方

- 1 鶏胸肉に軽く塩をふって10～20分置いた後、キッチンペーパーで余分な水分をふきとる
※塩で水気を抜くことで、よりおだしが染みます。
- 2 鍋に1とおだしのパックじん（緑）を入れ、始めは中火で、温度が60℃くらいになったら弱火にし、約20分煮る
※熱いと肉がかたくなってしまいますので、沸騰させないように気をつけてください。
- 3 荒熱がとれたら容器に移し、冷蔵庫で一晩冷やして、出来上がり

このレシピで使った商品



おだしのパックじん（緑）