



蒸し鶏

京のしろだしで一晩漬け込んだとっても柔らかでジューシーな蒸し鶏。ほんのり優しい味わいです。

材料（2-3人前）

鶏むね肉 1枚

京のしろだし 大さじ2

砂糖（塩味を和らげるため） 小さじ1

作り方

- 1 京のしろだしと砂糖を加熱調理可能なビニール袋に入れて漬けダレをつくる。
- 2 鶏むね肉を入れ空気を抜いて真空状態で一晩冷蔵庫に寝かせる。
- 3 調理する30分前に冷蔵庫から取り出して置いておく
- 4 お湯を沸かし、沸騰したら弱火にして3を入れて3分煮る。*鶏むね肉がお湯から出ないように落し蓋をしてください。
- 5 火を止めて、鍋にフタをしてそのまま1時間置いておく。
- 6 鍋から取り出し粗熱が取れたら好みの厚さに切ってできあがり。袋の中の残り汁は捨てずに活用がおすすめ。鶏としろだしの旨みたっぷりの美味しいスープになります。

このレシピで使った商品



京のしろだし