



鶏ごぼうご飯

ごぼうの香ばしさと鶏肉の旨みを存分に愉しめる、滋味深い一品です。具材を切って、ジュレをポンっと入れるだけの簡単レシピです。

材料（4-5人前）

万能だしジュレ 1個

米 2合

水 340cc（お米や炊飯器に合わせて調節）

鶏モモ肉 200g

ごぼう 100g

作り方

- 1 ごぼうは笹がきにして酢水に入れ、鶏モモ肉は小口切りにする。
* 酢水に入れることで変色しにくくなりますが、さらし過ぎはうま味が逃げてしまうので注意！
- 2 洗米後、1の具材と水とだしジュレを加える。
* ジュレは全体に馴染むようにかき混ぜて炊くと、味がより均等になります。
- 3 炊飯したら完成。

このレシピで使った商品



だしジュレ