

鶏と栗の煮込み

材料 (2人分)

鶏モモ肉	1枚
栗の甘露煮	6個
干しいたけ	3枚
しょうが	1かけ
鶏もも肉の下味用調味料	
└しょうゆ	大さじ1/2
└酒	大さじ1/2
味付け用調味料	
└酒	大さじ2
└甘露煮の汁	大さじ2
└しょうゆ	大さじ1
サラダ油	大さじ1
水溶き片栗粉	適量



作り方

1. 干しいたけは水で戻し、厚めにそぎ切りする。
しょうがは、せん切り。
鶏もも肉を一口大に切り、下味用調味料に漬け込む。
味付け用調味料、水溶き片栗粉を作る。
2. フライパンにサラダ油を入れ、よく熱して、皮目を下にして鶏もも肉を炒める。
3. しょうが、栗の甘露煮を入れて軽く炒める。
4. 干しいたけをもどし汁ごと入れて、味付け用調味料を入れ煮る。
5. 最後に、水溶き片栗粉でとろみをつける。

所要時間	30分
主な調理器具	フライパン