



鶏肉とまいたけの雑炊、生姜風味



※写真はイメージです

使った商品はこちら

[ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD](#)
[生姜と麴のつゆの素](#)



鶏肉とまいたけの雑炊、生姜風味

[材料(2人分)]

鶏もも肉	80g
まいたけ	40g
小ねぎ	10cm
卵	2個
ご飯	2膳分
生姜と麴のつゆの素	200ml
水	300ml

[作り方] 調理時間:約10分(※ご飯を炊く時間を除く)

1. 鶏もも肉は1cm角に切る。まいたけはほぐし、小ねぎは小口切りにする。
2. 鍋に生姜と麴のつゆの素、水、鶏肉、まいたけ、ご飯を入れ加熱する。沸騰したら弱火にし鶏肉に火が通るまで煮る。
3. 卵を溶き、2に回しかけたら蓋をし、卵に火が通り始めたら火を止める。仕上げに小ねぎを散らす。



ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
生姜と麴のつゆの素

あっさり塩生姜スープに麴の甘みでコクをプラス。
砂糖不使用のヘルシーなつゆの素です。
化学調味料不使用。