



鶏むね肉と白菜の中華丼



※写真はイメージです

使った商品はこちら

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ



クイーンズ伊勢丹オリジナル
純正胡麻油



鶏むね肉と白菜の中華丼

[材料(2人分)]

鶏むね肉(薄くそぎ切り)	1/2枚
白菜(一口大にそぎ切り)	1/8個
ご飯	茶碗2杯
片栗粉	大さじ2
鶏がらスープの素	小さじ1
A しょうが(すりおろし)	小さじ1
A にんにく(すりおろし)	小さじ1
酒	大さじ1
B 小豆島特選丸大豆しょうゆ	大さじ1
B 純正胡麻油	小さじ1
砂糖	小さじ1/2
塩	少々

[作り方] 調理時間:約15分(※ご飯を炊く時間は除く)

1. ポリ袋に鶏肉とAを入れ、よく揉んで味をしみこませたら、片栗粉を加えて全体にまぶす。
2. サラダ油(分量外:適量)を熱したフライパンに1を入れ、焼き色がつくまで焼いたら白菜を入れ、水(分量外:150ml)と鶏がらスープの素を加え、5分ほど煮る。
3. 2にBを入れてまぜ、水溶き片栗粉(分量外:大さじ1)を加えまぜながらとろみをつける。
4. 温かいご飯の上に、3をかける。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
小豆島特選丸大豆しょうゆ

小豆島で丸大豆や小麦をじっくり時間をかけ、発酵・熟成させたもろみから搾った、風味の良いしょうゆです。



QUEEN'S ISETAN

クイーンズ伊勢丹オリジナル
純正胡麻油

白胡麻種子を軽く焙煎し、昔ながらの伝統搾油法で搾油した香味抜群の純正胡麻油です。

発行:クイーンズ伊勢丹