

よだれ鶏



材 料 (4人分)

◆冠地どりもも肉	2枚
◆長ねぎ	青い部分
◆生姜	2片
◆酒	大さじ2
◆水	肉がかぶる程度
◆長ねぎ	1本
◆ごま	大さじ2

調味料

◆醤油	大さじ3
◆砂糖	大さじ2
◆酒	大さじ1
◆みりん	大さじ2
◆酢	大さじ1
◆コチュジャン	お好みで

- ① 長ねぎ1本をみじん切りにする。調味料を鍋に入れ一度沸騰させてから火を止めておく。
- ② フライパンには油を引かず、もも肉の皮目を下にし、火をつけ、皮目に少し焦げ目がつくぐらいに焼く。
焼き目が付いたら肉がかぶる程度の水を入れ、長ねぎの青い部分、生姜、酒を入れて蓋をし、弱火で30分茹でる。
- ③ ②に火がとおったら、肉を取り出し、荒熱を取って冷蔵庫で中までしっかりと冷やす。
- ④ ③がしっかりと冷めたら、食べやすいように一口大もしくは、斜めにそぎ切りにして皿に盛る。
- ⑤ ①の調味料に、長ねぎのみじん切りとごまを加え、よく混ぜる。
- ⑥ ④に、⑤の調味料をかけて出来上がり。