

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

じゃがいも



調理時間

30分

バターを加えて煮物のコクアップ

鶏とじゃがいものバター醤油煮

材料 (2人分)

鶏もも肉 …………… 1枚

じゃがいも …………… 2個

○和風だしの素(顆粒)

…………… 小さじ1/2

○しょうゆ …………… 大さじ1と1/3

○砂糖 …………… 大さじ1

○酒 …………… 大さじ1

大さじ1 …………… 小さじ2

小さじ2 …………… 10g

1 材料を切る

じゃがいもはひと口大に切り、水に5分さらす。鶏肉もひと口大に切る。

2 煮る

鶏肉の皮目を下にしてフライパンに並べ、中火にかける。鶏肉から油が出てきたら裏面も焼く。全体に焼き色がついたら水けを切ったじゃがいもを加え、全体に油を回すように炒める。水300ml(分量外)と○を加えて落とし蓋をし、弱火で20分煮る。火を止め、バターを加えてかき混ぜ、余熱で溶かす。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索