

食材2つだけ!

鶏もも肉

×

きんぴらごぼう



調理時間

30分※

おせち料理の定番を鶏もも肉で

鶏の八幡巻き

材料 (2人分)

鶏もも肉 …… 1枚(250g程度)

きんぴらごぼう …… 100g

酒 …… 大さじ2

○しょうゆ …… 大さじ1と1/2

○みりん …… 大さじ1

○砂糖 …… 小さじ1

1 巻く

鶏肉の厚みのある部分に包丁を入れて開き、厚さを均一にする。長辺を横に置き、まんなか横一列にきんぴらごぼうを置く。手前から巻き、タコ糸で縛る。

2 焼く

フライパンに1をのせ、中火で全面に焼き色がつくように転がしながら焼く。酒を入れて蓋をして、弱火で10分蒸し焼きにする。蓋を開け、○を入れて転がしながら5分煮詰める。

3 仕上げ

フライパンから鶏肉を取り出し、アルミホイルに包んで15分おく。タコ糸を切ってはずし、鶏肉を1cmの厚さに切る。

※ 焼いたあと置く時間は含まない



この店のチラシが見られる!

トクバイ

検索