

# 美味!伊達な御馳走



## ～材料～

鶏むね肉	300 グラム
酒	大さじ 1
塩レモン (ペースト)	大さじ 1
大根	70 グラム
ブラックペッパー	少々



【蒸し鶏の塩レモンおろしのせ】

## ～作り方～

1

大根をおろして水を切り、塩レモンと大根おろしを入れを混ぜ合わせる。

2

シリコンスチーマーに鶏むね肉を皮を下にして置き、酒を入れ電子レンジで 5 分くらい加熱する。

3

レンジから出して、粗熱をとってから薄く切る。

4

皿に盛り付けて、塩レモンおろしをお肉にのせ、ブラックペッパーをかけて出来上がり。

5

6

7

8