

美味!伊達な御馳走



～材料～



| | |
|-----------|---------|
| 鶏むね肉 | 300 グラム |
| ■塩 | 少々 |
| ■酒 | 大さじ1 |
| 山形のだし(市販) | 100 グラム |
| 大根 | 100 グラム |
| 醤油 | 小さじ1 |
| | |
| | |
| | |
| | |

【蒸し鶏のおろしだしのせ】

～作り方～

1

大根をおろして、だしに醤油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、塩、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、おろしだしをお肉にのせて出来上がり。

5

6

7

8