



Today's Special

鶏肉と栗の甘辛煮



材料

(1人分量)

鶏もも	40.0g
酒・しょうゆ	2.0g
でんぷん	4.0g
油	2.0g
むき栗	30.0g
酒	1.0g
しょうゆ	2.0g
三温糖	0.6g
水	30.0g
さやいんげん	5.0g

作り方

- ① 鶏肉は、下味をつけて油で揚げる。
- ② いんげんは、洗って茹で2つに切っておく。
- ③ 調味料で栗を煮て、やわらかくなったら揚げた鶏肉を入れて上げる。
- ④ 器に盛りつけ、さやいんげんをかざる。

Check Point

おいしいタレのついた唐揚げに、さやいんげんの緑が加わり、美味しさが広がります♪