

香 鶏

～鶏肉料理～

(約4人分)



■材料

鶏もも骨付き	2本
葱 みじん切り	大さじ1
生姜 みじん切り	小さじ1
八角	2個
塩	小さじ1/2
紹興酒	大さじ2
砂糖	小さじ1
味噌	大さじ4
水	八角の水で足りないときに足す分
ごま油	大さじ2
小松菜	1袋

■作り方

- ① 八角を鍋でからいりし、香りを出したら2カップの水を加え10分煮て香りを移す
- ② 鶏をきれいに洗い重ならないよう鍋に入れ、①を濾しながら加える
- ③ ②に葱・生姜・紹興酒・砂糖を入れ火にかけてしばらく煮たあと、塩と味噌を煮汁でのばしながら入れて弱火でことごと2時間煮込み味を調える
- ④ 小松菜は大きいままごま油で炒めて湯をさし、さっと色よくザルにとる
- ⑤ 食べやすい大きさに切り、皿に敷き、③のチキンを盛り付け煮汁をかける