

チキンのゆずきち煮

～長州黒かしわ料理～

(約4人分)



材料

長州黒かしわ骨付きもも	4本
長門ゆずきち絞り汁	1カップ
日本酒	1/2カップ
醤油	60cc
生姜すりおろし	20g
にんにくすりおろし	2片
蜂蜜	80g
油 (鶏肉を炒める用)	

作り方

- ① しっかり蓋の出来る鍋底の厚い鍋を選び、油をひき鶏肉を強火で（色よく）炒める
- ② ①の鶏肉に長門ゆずきち絞り汁、日本酒、醤油、生姜のおろしたもの、にんにくをすりおろしたものを、蜂蜜を加え、煮汁がほとんど無くなり、鶏肉が飴色になるまで煮込む
- ③ 飾り野菜として、サラダ菜を敷いたり、白オクラやピーマンを炒めたり、ミニトマトやパセリを散らしたり、彩りよく盛り付けると良い

※ 骨付きが難しければ、もも肉でも可