

蒸し鶏のさっぱりだれ



2人分

鶏もも肉 1枚
塩こしょう 少々
酒 大さじ1
熟味酢 大さじ6
砂糖 小さじ1
ガーリックパウダー 少々
ごま油 適量
長ネギ 1/2本
しょうが 小1かけ

- 1) 鶏肉はところどころフォークをさし、塩コショウと酒を振ってラップしてレンジで加熱するか、蒸す。
- 2) 長ネギは白髪ネギにする。
- 3) 熟味酢、砂糖、ガーリックパウダー、ごま油、しょうがを合わせてタレを作る。
- 4) 適当に切った鶏肉にネギを乗せタレをかけて出来上がり。