

しっとりやわらか お箸がとまらない

## 塩こうじ蒸し鶏



塩こうじ 30g



### 【材料】

鶏モモ肉 2枚 (500〜600g)  
塩こうじ(ミニ) 1袋

### 【作り方】

- ① ポリ袋に鶏モモ肉と塩こうじ(ミニ)を入れ、鶏肉によくまぶすように揉んでおく。中の空気を抜いて、袋の口を縛り、冷蔵庫で一晩置く。
- ② せいろにクッキングシートを敷き、鶏肉の皮側を外にしてくると巻き、重ならないように並べる。
- ③ 蒸気の上上がった鍋にせいろをのせ、中火で20分蒸す。火を止めたらしそのまま15分おき余熱で火を通す。

\*お好みでからし醤油につけて食べてもよい

撮影・料理・スタイリング/kunie ochi  
構成/naoki onishi

