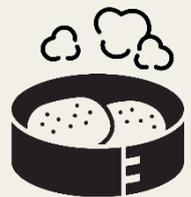


しっとりやわらか お箸がとまらない

塩こうじ蒸し鶏



塩こうじ 30g



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

【材料】

鶏モモ肉 2枚 (500〜600g)
塩こうじ 1袋

【作り方】

- ① ポリ袋に鶏モモ肉と塩こうじを入れ、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