

鶏もも肉とミタ大根のみぞれがけ

焼肉のたれベースなので、そのままご飯に乗せて、丼にしてもOK!
お弁当のおかずにも♪



材料（2人前）

<input type="checkbox"/> 鶏もも肉	1枚
<input type="checkbox"/> ミタ大根	お好きな量
<input type="checkbox"/> なめこ	1袋
<input type="checkbox"/> 焼肉のたれ	大さじ3
<input type="checkbox"/> みりん	大さじ1
<input type="checkbox"/> 砂糖	大さじ1
<input type="checkbox"/> 水	大さじ2
<input type="checkbox"/> 水溶き片栗粉	大さじ2



作り方

調理時間： 20分

- ① フライパンに油を熱し、鶏もも肉を皮から焼く。火が通ったら★の材料を入れてひと煮立ちさせる。
- ② 鶏もも肉をお皿に移し、フライパンに残った煮汁になめこを入れ、再度煮立たせ、水溶き片栗粉を入れ、とろみをつける。
- ③ 鶏もも肉になめこ入りの煮汁をかけて、ミタ大根のすりおろしを乗せ完成。

○ポイント

なめこはしめじでも作れます!