

『鶏飯』

——材料(2名分)——

- ・ご飯 2杯分
- 《スープ》
- ・鶏むね 150g
- ・生姜 少々
- ・水 適量
- ・酒 大さじ2
- ・鶏ガラスープ 小さじ2
- 《具材》
- ・鶏肉 適量
- ・しいたけ 2杯
- ・砂糖 小さじ2
- ・酒・塩・サラダ油 適量
- ・玉子 1コ
- ・ねぎ・梅ペースト 適量
- ・のり 適量

——作り方——

- ① 鍋に鶏肉、水、生姜を入れて煮る(酒を入れてその後 10分ほど煮る)
- ② 生姜と鶏肉を取り出す
- ③ 鶏肉をさく
- ④ 鍋のスープでしいたけと砂糖を入れて煮る
- ⑤ 玉子は、酒、塩を入れて薄焼き卵を作り、錦糸卵にする(ねぎは小口切にする)
- ⑥ それぞれ盛り付けスープをかける