

よだれどり



【材料】

鶏むね肉.....1枚
 水.....600ml
 塩.....小さじ1
 酒.....大さじ2
 生姜.....薄切り2枚
 長ねぎ(青い部分).....1~2本
 レタス.....3枚
 もやし.....1/3袋
 いりごま・小ねぎ.....適量

<ピリ辛ダレ>

ひなこえびラー油.....大さじ2
 長ねぎ(みじん切り).....25g
 生姜(すりおろし).....小さじ1
 にんにく(すりおろし).....小さじ1/2
 しょうゆ.....大さじ3
 酢.....大さじ2
 ごま油.....小さじ1

- (1) 鶏むね肉を冷蔵庫から出して室温にもどしておく。
- (2) 鍋に水と塩、酒を入れて火にかけ、沸騰したら鶏むね肉、生姜、長ねぎを加える。
 2分ゆでて火を止め、ふたをしてそのまま30分ほど冷ます。
- (3) 別の鍋でもやしをサッとゆで、ザルにあげて冷まします。レタスは粗い千切りにする。
- (4) <ピリ辛ダレ>の材料を混ぜあわせておく。
- (5) (3)を器に盛り、その上に(2)から取り出し、水気を切った鶏むね肉を食べやすく切ったのせる。
- (6) ピリ辛ダレをかけ、いりごま・小ねぎを散らす。

【タレの活用法】

- ① 餃子タレに
- ② 温めた豆乳に加えてスープに
- ③ お鍋のつけダレに



岡山店カレンダー

	日	月	火	水	木	金	土
10月							1
	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	11	12	13	14	15
	16	17	18	19	20	21	22
	23	24	25	26	27	28	29
	30	31	10月末まで日曜日も営業します！				

	日	月	火	水	木	金	土
11月			1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15	16	17	18	19
	20	21	22	23	24	25	26
	27	28	29	30			

かんとんぱショップ岡山店

住所:岡山市北区平田101-101

TEL:086-242-5588

営業時間:平日 9:00~17:00 土曜 10:00~17:30

10月末まで日曜も営業します！

定休日:日曜・祝祭日

休業日

営業日カレンダーは
 インスタでもご覧頂けます



@kantenpp_okayama

岡山店HPはこちら→



11月から3月末まで日曜日は休業いたします。

Instagramやってます！

