



## 「鶏とれんこんの酢炒め煮」



鶏肉 250g は室温にもどして3cm 四方に切る。  
れんこん 200g は皮をむいて縦半分に切り、  
幅 1~2cm のいちょう切りにして水にさっとさらし水気を切る。  
赤唐辛子 1 本は種を取る。  
フライパンにサラダ油を熱して鶏肉を入れて中火で両面を焼きつけ、  
れんこん、ぶなしめじ、赤唐辛子を加えて 30 秒ほど炒める。  
酒大 2 をふり、みりん、醤油各大 2、砂糖小 1、  
雄武の恵み昆布酢大 3 を合わせた調味料を加える。  
煮立ってきたら蓋をして弱火で 10 ~ 12 分煮る。  
汁気が残っているようであれば蓋を取って中火で煮詰めて出来上がり。  
\* きのこ類は好みで OK。  
酸っぱいのが苦手なら昆布酢は入れなくても美味しく仕上がります。



ゆうきやのInstagram

是非、ゆうきやのお野菜を使ったお料理を、#ゆうきや  
#yukiya808 @ゆうきやなどを付けて投稿してください。  
皆様の投稿、お待ちしております!

ゆうきや本郷店

文京区本郷2-28-1-1F

☎ 03-5801-0880