



## 「セロリと鶏のうま塩炒め」



- 鶏もも肉一枚(250g)は余分な脂を取り2cmくらいに切り、酒・片栗粉各大1、塩・こしょうひとつまみで下味をつける。セロリは筋をとり、食べやすい大きさに斜め切りする。フライパンに油を入れ熱し、鶏肉を焼き色がつくまで炒める。セロリを加え油が絡まるまでざっくり炒める。酒大1、鶏がらスープの素大0.5 レモン汁小1弱を入れ、サッと炒めて出来上がり。
- \*仕上げのレモンが効いています。
  - \*爽やかピリ辛が好みならレモンの代わりに柚子胡椒にしても美味しいです。その際は鶏がらスープの元の量は少なくしてください。
  - \*葉を入れる場合は加熱しすぎないようにしてください。シンプルに仕上げるなら葉は入れない方が良い気がします。葉はスープやパスタに使用してください
  - \*ズッキーニやカラーピーマンでも美味しいレシピです。



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