

👑 ゆず香る!越前白山鶏のうま塩鍋

お届けする食材

| | |
|---------|---------------|
| 越前白山鶏モモ | 1パック |
| えのき | 1/2パック |
| 白菜 | 2/3パック(約230g) |
| ゆず | 1/2個 |

※ゆずは写真のように輪切りにして使うので、横に切り分けます。

ご用意いただく食材

| | |
|-------------|--------|
| ●水 | 500ml |
| ●和風顆粒だし | 大さじ1 |
| ●酒 | 大さじ1 |
| ●塩 | 小さじ1/2 |
| (お好みで)黒こしょう | 適量 |

👑 ジューシー赤かぶの味噌マヨディップ

お届けする食材

| | |
|-----|--------|
| 赤かぶ | 1/2パック |
|-----|--------|

ご用意いただく食材

| | |
|--------|--------|
| ★白すりごま | 大さじ1 |
| ★味噌 | 大さじ1/2 |
| ★マヨネーズ | 大さじ1 |

👑 パプリカのカラフルたまご焼き

お届けする食材

| | |
|-------|------|
| 赤パプリカ | 1/4個 |
|-------|------|

ご用意いただく食材

| | |
|---------|-------|
| たまご | 2個 |
| ■塩 | ふたつまみ |
| ■和風顆粒だし | 小さじ1 |
| ■水 | 大さじ2 |
| サラダ油 | 大さじ1 |

作り方

👑 1 たまご焼きの下ごしらえをする

- ・赤パプリカは横に薄切りにし、耐熱容器に入れラップをかけ、電子レンジ500Wで30秒加熱する。

👑 2 鍋の食材を煮込む

- ・両手鍋に●を入れて火にかける。
- ・えのきは4等分程度に手で割く。白菜は5cm角程度のざく切りにする。ゆずは5mm厚さの輪切りにする。鶏肉はひと口大に切る。
- ・●が沸騰したら、鶏肉、白菜、えのきを入れ、再び沸騰したらアクをとり、ふたをして弱めの中火で10分煮る。

👑 3 味噌マヨディップを作る

- ・赤かぶは皮つきのまま1cm幅のくし切りにする。
- ・小鉢に★を混ぜ、ディップソースを作る。
- ・赤かぶを器に盛り、ディップソースを添えて完成。

👑 4 たまご焼きを作る

- ・ボウルにたまごを割り溶いて、赤パプリカ、■を入れてよく混ぜ、たまご液を作る。
- ・フライパン(あればたまご焼きフライパン)にサラダ油(大さじ1)を熱し、だし巻きたまごを作る要領でたまごを焼いたら完成。

👑 5 鍋を仕上げる

- ・鶏肉に火が通ったら、ゆずを鍋に加えて完成。

Point▶ ゆずはお好みで量を加減しても。箸で潰して果汁を出しながら召し上がれ。また、お好みで黒こしょうを振るとアクセントになりますよ。

できあがり!



写真の主食「ゆず香る!越前白山鶏のうま塩鍋」は2人前量になります。