

焼きじ肉とブイヨンのセットでつくるきじ鍋



鬼北のきじが織りなす、滋味と贅沢を家庭で。

材料 [2人分]

きじ肉（加熱済み）...40g

きじブイヨン（5倍濃縮）...80ml

水...320ml（希釈用）

調味料

・うすくち醤油...小さじ1

・こいくち醤油...小さじ1

・だし醤油...小さじ2

・酒...小さじ2

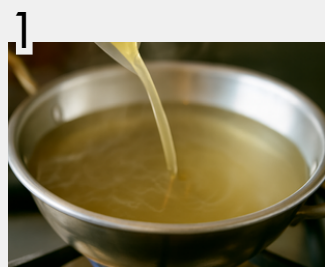
・みりん...小さじ2

お好みの具材

白菜・しめじ・えのき・長ねぎなど

七味唐辛子（お好みで）

作り方



1 ブイヨンのをばす

鍋にブイヨンと水320mlを入れ。中火にかける。



2 材料を入れる

沸騰したら、お好みの具材、調味料を加えて煮る。



3 きじ肉を入れる

材料に火が通ったら、きじ肉を入れ、お好みで味を調えて仕上げる。



4 盛り付け

器に盛り付け、七味唐辛子をふれば完成