本格きじ料理の素 鬼雉 Kiki

鬼雉～KIKI～を使ったアレンジレシピ

きじ肉の米粉チヂミ

材料　4人前

きじ肉 …… 2袋
きじブイヨン …… 2袋
ニラ …… 1束
玉ねぎ …… 1個
人参 …… 1本
米粉 …… 200g
片栗粉 …… 100g
塩 …… 小さじ2
水 …… 適宜
ごま油 …… 適宜

調味料

醤油 …… 小さじ2
コチュジャン …… 大さじ1
米酢 …… 小さじ1



他のレシピはこちら

つくり方

① 調味料を先に混ぜ合わせておく

② ニラは四等分・玉ねぎ・人参は薄く千切りに

③ ボウルに米粉・片栗粉にきじブイヨンを入れてよく混ぜる

④ ③の中に、②と塩を加えて混ぜる。水を少しずる加え、泡立て器から生地が糸を引くように流れる固さに調整する

⑤ フライパンにごま油を入れ、ボウルの半分の材料を入れて焼く

⑥ 生地の縁がカリッとしてきたら裏返し、フライ返しで押さえながら焼く

⑦ 焼き上がったら好みの大きさに切り、盛り付け完成

美味しく食べるポイント

きじ肉は封を開ける前に少し揉みほぐしてください。肉汁が身肉に戻り、よりジューシーでほろほろの食感を楽しめます。