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

きじ肉の梅生春巻き

材料

4本分

きじ肉 …… 1袋
きじブイヨン … 1袋
キュウリ …… 1/2本
ミョウガ …… 2個
赤玉ねぎ …… 1/2個
粉寒天 …… 2ｇ
たたき梅 …… 大さじ1
生春巻きの皮 … 4枚



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。

他のレシピはこちら

つくり方

① きじブイヨンを温め、粉寒天を加えて固まるまで冷蔵庫で冷やす。固まったらフォークなどで細かくジュレ状にしておく

② キュウリ、ミョウガを5センチ程度の千切りに、赤玉ねぎは薄くスライスしておく

③ 生春巻きの皮を軽く水に通しふやかしたら手前からキュウリ、ミョウガ、赤玉ねぎを並べて少し巻きこみ、次にたたき梅ときじ肉を巻く

④ ゆずやすだちなどとしょうゆ（分量外）をつけて食べる