本格きじ料理の素 鬼雉 Kiki

鬼雉～KIKI～の基本レシピ

きじ鍋



材料

2人前

きじ肉 …… 1袋
きじブイヨン …… 1袋
水(希釈用) …… 320ml
お好みの具材
白菜・しめじ・えのき・
長ねぎなど

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
七味唐辛子……少々
(お好みで)

つくり方

① 鍋にブイヨンと水を入れ、中火にかける

② 沸騰したら、お好みの具材と調味料を加えて煮る

③ 材料に火が通ったら、きじ肉を入れ、味を調えて仕上げる

④ 器に盛り付け、お好みで七味唐辛子をふれば完成

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。

他のレシピはこちら