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

きじ肉のペペロンチーノ



他のレシピはこちら

材料　4人前

パスタ …… 400g
アスパラガス … 1束
しめじ …… 1袋
キジ肉 …… 4袋

調味料

米油 …… 大さじ4
にんにく … 2片
唐辛子 …… 2本
塩 …… 小さじ2
醤油 …… 小さじ1
ブラックペッパー … お好みで（なくても可）

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。

つくり方

① 鍋にたっぷりのお水、塩少々（分量外）を入れ沸騰させ、表記どおりにパスタを茹でる

② フライパンに米油を入れ、スライスしたにんにく、半分にした唐辛子（種は除く）を炒める。この時火は付けずに冷たい油からスタート。カリカリになるまで炒め、カリカリになったらにんにく、唐辛子を除く

③ ②で除いた油の中に、キジ肉・アスパラガス・しめじを入れ炒める

④ 茹で上がったパスタの水を切り、③のフライパンに入れ、③の材料と一緒に絡めながら炒める

⑤ 皿に盛り付け、カリカリのにんにくや唐辛子をまぶし完成