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

きじ豆腐



材料

2人前

- きじ肉 …… 1袋
- きじブイヨン … 1袋
- 水（希釈用） … 100ml
- 焼き豆腐 …… 1丁
- 白ネギ …… 1本
- 小松菜 …… 2株

調味料

- みりん……大さじ1
- うすくち醤油…大さじ2
- サラダ油……小さじ1

つくり方

① 焼き豆腐は食べやすい大きさに、白ネギ、小松菜は５センチの長さにカットする

② フライパンに油をひき、白ネギを焼く。焼目がつくまで中火でじっくり焼く

③ 焼き豆腐、きじブイヨン、きじ肉、水、みりんを加える。軽く混ぜてひと煮立ちさせる

④ しょうゆと小松菜を加える。小松菜に火が通ったら火を止め、器に盛り付けて完成

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