

# 美味塩っ胡を使ったレシピご紹介

## ■ 蒸し鶏とネギの胡麻油と塩っ胡和え

### ◇材料（4人分）

鶏むね肉1枚、ねぎ1/2本、酒少々、塩少々、砂糖少々、ごま油小さじ2、美味塩っ胡少々

### ◇作り方

- 1) 鶏胸肉は厚みのある部分に切れ目を入れて観音開きにし、砂糖・塩・酒で下味をつけ、フライパンに入れて蓋ををし、やや弱火で表裏の両面を3分ほど蒸し焼きにします。
- 2) 1) の蒸し鶏はフォークでささがきにするか包丁で食べやすい大きさに切ります。ネギは斜め切りにします。
- 3) 蒸し鶏・ネギ・ごま油・美味塩っ胡を和えます。

