

6/29 (木) 鶏肉のロゼソースかけ (加藤 奈美さん)

(材料8個分)

【鶏むね肉：小1枚
塩・こしょう：適量

ライスペーパー：大4枚

サラダ油：大さじ2～3

(ロゼソース)

A { 生クリーム：50g
ケチャップ：30g
コチュジャン：15g
オイスターソース：15g
砂糖：小さじ1
おろしにんにく：小さじ1

(付け合わせ)

サラダ菜など：適量

- ① 鶏肉は1cmくらいの斜め薄切りにして、塩こしょうをふる。
- ② ライスペーパーは半分に切り、水をくぐらせて、広げ、①の鶏肉をしっかりと包む。同様にあと7個包む。
- ③ フライパンにサラダ油を入れ、②の鶏肉を加えてから火をつける。ライスペーパー同士がくっつきやすいので、全体に油をコーティングするように回し、中火で片面4～5分ずつ焼き、両面にこんがり焼き色をつける。
- ④ ロゼソースを作る。ボウルにAを入れて、混ぜ合わせる。
- ⑤ 器に付け合わせの野菜をおき、③を盛り付けて、④のロゼソースをかける。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でご覧になれます。