



4/2(水) 新玉ねぎで~シンプル鶏めし

(材料)

鶏もも肉：1 枚

新玉ねぎ：1 玉

米：2 合

水：380ml

酒：小さじ2

鶏がらスープの素：小さじ1

にら、ねぎ：適量

ぽん酢：大さじ2

醤油：大さじ2

- ① にらとねぎは小口切りにし、ぽん酢と醤油をひたひたくらいに加え混ぜ合わせておく。
- ② 鶏もも肉は皮目に所々穴を開ける。新玉ねぎは大きめに切る。
- ③ 炊飯器に研いだ米、水、酒、鶏がらスープの素、②を乗せて炊く。
- ④ 炊き上がったら鶏肉を取り出して食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 玉ねぎを崩すようにほぐして茶碗によそい、④を乗せる。
- ⑥ ①を添えて完成。

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/>でもご覧になれます。