

香福茸と鶏肉のレモン蒸し



香福茸とレモンの香りがマッチしたさわやかなお料理です。

蒸すことでつるんとした香福茸の食感をお楽しみいただけます。

簡単な調理でササッと作れますが、小鉢に盛れば、すてきな前菜になりますよ。

おもてなしにもおすすめのレシピです。

〔材料〕 4人

香福茸	・	・	・	・	・	・	4枚
鶏むね肉	・	・	・	・	・	・	150g
細ネギ	・	・	・	・	・	・	2分の1本
レモン皮	・	・	・	・	・	・	少々
レモン汁	・	・	・	・	・	・	1個分
塩	・	・	・	・	・	・	小さじ1杯
酒	・	・	・	・	・	・	大さじ1杯
こしょう	・	・	・	・	・	・	少々
サラダ油	・	・	・	・	・	・	小さじ2杯
片栗粉	・	・	・	・	・	・	小さじ1杯

〔作り方〕

- ①香福茸4枚はそぎ切りにし、鶏肉は一口大のそぎ切り、レモンの皮は2ミリ厚さのいちょう切りにする
- ②①に調味料を加えよく混ぜておく
- ③深めの器に②を入れ、強火で10分程蒸す
- ④蒸したての③を小皿に盛り、細ねぎの小口切りを散らし熱いうちにレモン汁をかける。