

鶏のネギ味噌焼き レシピ★

材料

鶏モモ肉…150g
味噌…小さじ1
みりん…小さじ2/1
料理酒…小さじ2/1
生姜…少々
万能ねぎ…お好みの量



作り方

- ①万能ねぎを小口切りに細かく切ります。調味料を混ぜ合わせておきます
- ②混ぜ合わせた材料に鶏肉をつけておきます。
- ③フライパンに油を熱し、つけた鶏肉を並べて万能ねぎを上に乗せて焼きます。

ポイント

焦げやすいので中火～弱火で調理するのがおすすめです！
鶏肉なので十分に加熱してください。

魚に変えて調理しても美味しそうです🐟

4

!