

山芋スライスカットを使った

# 甘辛煮



## < 材料 >

◎山芋スライスカット … 250g  
鶏もも肉 … 150g しめじ … 100g

A:だし汁 … 1と1/2カップ  
砂糖 … 大さじ1と1/2  
酒、しょうゆ … 大さじ2 みりん … 大さじ1

## < 作り方 >

1. 鶏もも肉は一口大に切る。しめじは石づきを取り、ほぐす。
2. フライパンに油を引き、鶏もも肉と山芋スライスカットを両面こんがりと焼く。
3. 鍋にしめじと酒、塩を入れて炒める。  
しんなりしてきたらAの材料を加える。  
2を加え、落し蓋をして弱めの中火で煮汁が少し残るくらいまで煮て完成。



Eastern Foods

イースタンフーズ株式会社