



Recipe

まいにちの発酵レシピ

よだれ鶏

Ingredients 材料 / 4 人分

塩麴茹で鶏	1 枚	(ピリ辛だれ)	
もやし	1/2 袋	しょうが (すりおろし)	小さじ 1
きゅうり	1 本	にんにく (すりおろし)	小さじ 1
		しょうゆ	大さじ 4
		黒酢	大さじ 4
		ラー油	小さじ 1/2~
		甘酒	大さじ 3
		鶏の茹で汁 (水)	100cc
		ごま油	大さじ 1
		花椒 (ホアジャオ)	適量
		ピーナッツ	お好みで
		青ねぎ	お好みで

Directions 作り方

- ① ピリ辛だれの材料を合わせて混ぜ、ひと煮立ちさせる。
- ② ゆでたもやしを器に盛り、その上に食べやすく切った鶏肉をのせる。
ピリ辛ダレをかけ、青ねぎ、砕いたピーナッツを散らす。

※ピリ辛だれは、しゃぶしゃぶや寄せ鍋のたれや冷麺のたれ、
サラダのドレッシング、お豆腐にかけても OK