



京地どりのすき焼

KYOJIDORI SUKIYAKI



材料(3人前)

京地どりもも肉 ……1枚
京地どりむね肉 ……1枚
レタス ……1/2玉
長ネギ ……1本
ごぼう ……1/2本
えのき茸 ……1袋
エリンギ ……1パック
パプリカ ……1/2個
焼き豆腐 ……1丁
しらたき ……1袋
たま麩 ……10個

A

濃口しょうゆ ……150ml
砂糖 ……100g
みりん ……20ml
酒 ……100ml
卵(添え物用) ……適宜

作り方

1. しらたきは水で洗い、湯通しをし、ざく切りにする。たま麩は水で戻しておく。
2. 京地どり肉は一口大か厚めにそぎ切りにする。
3. レタス・パプリカはざく切り、ごぼうはささがき、長ネギは斜め切りにする。
4. えのき茸は石づきを切り落とし、手で適当な大きさにさく。エリンギも手でさく。
5. 焼き豆腐はお好みの大きさに切る。
6. 割り下の調味料Aをあわせ、火にかけアルコールを飛ばしておく。



7. すき焼き鍋に軽く油をしき、京地どり肉をさっと焼きつけ具材全部を鍋に入れ、割り下を注ぎ入れ火を通す。
8. 溶き卵に絡めていただく。



Point!

煮てもシャキシャキ感が残るレタスは歯ごたえのある京地どりとベストマッチ! お好みで七味、粉山椒を振ってお召し上がりください

