



# 京地どりの八幡巻き

KYOJIDORI YAWATA MAKI



## 材料(1本分)

京地どりもも肉 ……1枚  
にんじん ……1本  
セロリ(ごぼうでも良い) ……1本

### A

出汁 ……300ml  
濃口しょうゆ ……大さじ2  
砂糖 ……大さじ1.5  
みりん ……大さじ1  
酒 ……大さじ1  
粉山椒 ……適量

## 作り方

1. にんじんは7ミリ角×15センチの細さに2本切る。セロリも同様の大きさになるようにする。
2. 鍋に湯を沸かし塩を入れ、にんじんを湯がく。(ごぼうの場合も同じ) 湯がければ、ざるにあげる。
3. もも肉の水分を拭き取り、厚さが均一になるよう切り込みを入れ、軽く塩を振る。
4. 3.に2.とセロリが中心になるように巻き風糸で巻きつける。  
(爪楊枝の場合は、巻き終わりのところに3~4本打ち両端を切る)



4-1

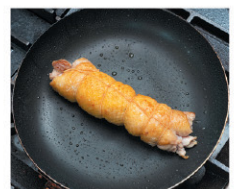


4-2



4-3

5. フライパンに少量の油を引き、中火できつね色になるまで焼付ける。
6. 余分な油をペーパーなどで拭き取り、Aを入れ落とし蓋をし、中火で炊いていく。全面に火が入るように表裏、左右と動かしながら炊いていく。
7. 煮汁が1/3くらいになってきたら、焦げるのを防ぐため落とし蓋を取り、フライパンを傾け煮汁をスプーンなどで全体にかけながら照りつける。味の濃さを確認し、バットに移し、煮汁は別にとっておく。
8. 切って煮汁を回しかけ、粉山椒を振りかける。



Point!

完成後すぐに切るとバラバラになりやすいため、少し冷ましてからお切りください

