



京地どりの北京ダック風

KYOJIDORI
PEKING DUCK



Point!

生食の春巻きやトルティーヤの皮を代用しても美味しいです

材料(2人前)

京地どりもも肉 ……1枚
きゅうり ……1本
白ネギ ……1/2本
餃子の皮 ……15枚

A

甜麵醬 ……大さじ1
蜂蜜 ……大さじ1
濃口しょうゆ ……大さじ1
砂糖 ……小さじ1
みりん ……大さじ1

B

甜麵醬 ……大さじ1.5
蜂蜜 ……大さじ2
濃口しょうゆ ……小さじ2
ごま油 or ラー油 ……お好み

作り方

1. もも肉の皮目をフォークで数回刺し、Aに10分ほど漬けておく。
2. 餃子の皮をフライパンで軽く焼き目がつくまで焼き、ぬらしたキッチンペーパーに挟んでおく。
3. きゅうりは千切りに、白ネギは白髪ネギにし、軽く水につける。
4. Bをボールで合わせ、ツケダレを作る。
5. 1.の肉を皮目の方から、弱火で蓋をして両面焼く。(身の厚みがあるので焦がさないように丁寧に焼き、最後皮目を下にして光沢が出るようにフライパンを揺すりながら焼き付ける。)
6. 5.を適当な大きさに切り、3.とツケダレと共に盛り付ける。

