

シャキッ、もっちり、ホクホク。
野菜のおいしさを湯気で閉じ込める
鶏肉と野菜の生姜蒸し



鶏肉と野菜の生姜蒸し

【材料】(2~3人分)

- 鶏モモ肉 200g
- れんこん・しめじ 各80g
- 人参 ½本
- 小かぶ 1個
- ブロッコリー ½株
- バター 10g
- 生姜のすりおろし 1片分
- 酒・しょうゆ 各大さじ1
- 塩・こしょう 各少々
- 水 ¼カップ
- 粗挽き黒こしょう 適量

【作り方】

1. 鶏肉は一口大に切り、Aをもみこむ。
れんこん、人参は乱切り、小かぶは6等分のくし形切り、しめじとブロッコリーは小房に分ける。
2. フライパンに鶏肉を汁ごと入れ、野菜とバターをのせる。蓋をして中火で約8分蒸し煮にする。
3. 器に盛って黒こしょうをふる。

調理時間
約20分

今月のおすすめ商品



産直 みつせ鶏モモ角切 300g
程よい食感と豊かな風味の「みつせ鶏」のモモ肉を、そのまま使えるサイズにカットしました。

店舗 information 毎日の食卓をゆたかに・楽しく!おいしく!

<p>2/1日・2火・3水・15月</p> <p>まようまるの日</p> <p>電子マネーチャージデー!</p>	<p>今年の節分は 2/2火</p> <p>節分フェアで 臨時ポイント5倍</p>	<p>2/6土・7日</p> <p>くらし応援 クーポンの日</p> <p>ポイント5倍</p>	<p>2/5金・19金</p> <p>中学校卒業までのお子様がおられる登録組合員対象</p> <p>子育て応援5%引!</p>	<p>2/15日</p> <p>65歳以上のシニア登録組合員対象</p> <p>いしシニアデー</p>	<p>2/12金・26金</p> <p>LINE・メルマガ会員対象</p> <p>クーポン画面ご提示で5%引!</p>
---	--	---	--	---	--

発行 **京都生活協同組合** 発行人: 畑 忠男

〒601-8382 京都市南区吉祥院石原上川原町1-2

☎ 075-672-6304

2021年1月25日・通巻678号 再生紙を使用しています

商品・配達に関するお問い合わせやご意見など 組合員コールセンター
☎ 0120-11-2800 月~金 8:45~21:00 土 9:00~17:30 (日休)



WebMovie
第2弾
公開中!



<https://www.instagram.com/kyotocoop/>



京都生活 公式 Facebook
フェイスブック更新中!
<https://www.facebook.com/kyotocoop>

