

# 鶏手羽ときのこの黒酢あんかけ仕立て

こっくりとした味わいの秋向け惣菜メニュー

ジャンル

和食

## 鶏手羽ときのこの黒酢あんかけ仕立て



調理時間

1分

分量

1人分

材料

鶏手羽先  
椎茸  
しめじ  
黒酢あんかけ（鹿児島県産壺づくり黒酢使用）  
万能葱  
サニーレタス  
揚げ油

作り方

- 【準備】
1. 椎茸は石づきを取り、2～3等分に削ぎ切りにする。しめじは小房に分ける。
  2. 万能葱を小口切りにする。
- 【調理】
1. 鶏手羽先、椎茸、しめじを170℃のフライヤーでそれぞれ素揚げにする。（鶏手羽先は6～8分、椎茸、しめじは1分～1分半前後）
  2. ボウルに1を入れ混ぜ合わせ、黒酢あんかけ（鹿児島県産壺づくり黒酢使用）200gを加えよく和える。
  3. 容器にサニーレタス等を敷き、2を盛り、万能葱を飾り完成。

《本レシピにおける特記事項》

黒酢あんかけ（鹿児島県産壺づくり黒酢使用）200gの分量は5食分になります。  
当レシピでは鶏手羽先を使用しましたが、手羽中もお勧めです。

製品番号・製品名

季節

商品部類

甘酢・南蛮たれ



35689黒酢あんかけ（鹿児島県産壺づくり黒酢使用）