

XO醤炒鶏丁(鶏肉と季節の野菜の XO 醬炒め)



作り方

1. 鶏もも肉は丁切り下味をつけておく。
2. 極太メンマを 1cm 角に切る。しめじは一口大に切る。
3. ロメインレタスは食べやすい大きさに切る。
4. ロメインレタスを炒め皿に盛る。
5. 鶏肉、しめじを油通しする。
6. 調味料で味を調整メンマを入れ、水溶き片栗粉でとめ、4の皿に盛る。

材 料

鶏もも肉…100g
 極太メンマ…40g
 しめじ…20g
 ロメインレタス…1/4 束
 ねぎ・生姜…適量
 醬油…20g
 砂糖…10g
 オイスターソース…5g
 味の素…少々
 XO 醬…30g
 紹興酒・麻油・水溶き片栗粉・
 チキンパウダー…各適量