

XO 醬炒鶏丁(鶏肉と季節の野菜のXO 醬炒め)



作り方

1. 鶏もも肉は丁切し下味をつけておく。
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. 調味料で味を調えメンマを入れ、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
醤油…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