

## \*\*\* 鶏肉のくわ焼 \*\*\*

### <材料> 5人分

鶏もも肉 500g・・・一口サイズに切る。

しし唐辛子 10本・・・種を取る。

小麦粉大さじ4～・油・粉山椒・塩 各適宜

タレ＝醤油大さじ3・酒大さじ1・砂糖大さじ1と1/2・

みりん大さじ1



### <作り方>

1. しし唐辛子はフライパンに油を熱して焼き、取り出し塩を少し振りかける。
2. 鶏肉に小麦粉をつけて、油を熱したフライパンでこんがり両面を焼いて取り出し、余分な油を拭き取り、鶏肉を戻してタレを回しかけ絡める。
3. 器に②としし唐辛子を盛り合わせる。(好みで粉山椒を振りかける)

## \*\*\* コーヒーゼリー \*\*\*

### <材料>

A＝水2カップ+砂糖大さじ5

インスタントコーヒー 大さじ2

B＝粉ゼラチン15g+水50ml

コーヒーフレッシュ 5個



### <作り方>

1. 鍋にAを入れて沸かし、火からはずしてコーヒーを加え、溶けたらBの中に注ぎ入れゼラチンを溶かす。
2. ①の粗熱を取ってケースに移して冷やす。
3. ②が固まったらコーヒーフレッシュをかける。