

お酢レシピ

4

鶏の甘酢照り焼き

材料(2人分)

- ・鶏もも肉…1枚
 - ・サラダ油…適量
 - ・ミツカン カンタン酢…1/2カップ
- 〈お好みの付け合わせ〉
- ・きゃべつ…適宜
 - ・ミニトマト…適宜

作り方

- ①フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を皮の面から中火で焼く。3分ほど焼いてきつね色になったら裏返し、ふたをして1分ほど焼く。ふたをはずし、余分な油と水分をペーパータオルでふき取り、「カンタン酢」を加えて火を強め、沸騰したら中火で5分ほど加熱する。液にとろみがでて、泡が立ってきたら火を弱め、2~3回ひっくり返しながらかきまわす。液がきつね色になって照りが出るまでさらに1分ほど煮詰めからめる。
- ②鶏肉を食べやすい大きさに切り、〈お好みの付け合わせ〉と一緒に器に盛り、煮詰めたれをかける。

※「カンタン酢」を加えた後はふたをせずに煮詰めてください。
※煮詰めの際、最後の方は焦げやすくなるため、きつね色に色ついたら弱火で仕上げましょう。

※写真はイメージです。

これ1本で甘酢漬け・酢の物・お寿司・ピクルス・マリネ・肉料理などいろいろな食酢メニューがカンタンに作れる調味酢です。

〈ミツカン〉
カンタン酢 500ml



おすすめはコレ!



※写真はイメージです。

国産銘柄鶏もも肉

お酢レシピ

5

彩りフレッシュピクルス

材料(2人分)

- ・きゅうり…1/3本
- ・にんじん…1/6本
- ・たまねぎ…1/4個
- ・赤パプリカ、黄パプリカ…あわせて1/4個
- ・ミツカン カンタン酢レモン…1/2カップ

作り方

- ①きゅうりは4cm長さで縦4等分に切り、にんじんは短冊切り、たまねぎ、パプリカは5mm幅に切る。
- ②ジッパー付き保存袋に①の野菜を入れ、「カンタン酢レモン」を注いで、空気を抜いてジッパーをしめ、よくもんで30分ほど漬ける。

※冷蔵庫に保管し、早めにお召し上がりください。
3日以内にお召し上がりいただく、フレッシュな食感をお楽しみいただけます。

※一度野菜を漬けた調味液は、野菜から出る水分で薄まっておりますので、繰り返し漬けることはおやめください。

※ジッパー付き保存袋を横置きする場合は、下に受け皿などをご使用ください。

※写真はイメージです。

レモンのさわやかな香りが楽しめる合せ酢です。これ1本でマリネ・ピクルス・コールスロー・肉料理などいろいろなお酢メニューが作れます。

〈ミツカン〉
カンタン酢レモン 500ml



おすすめはコレ!



※写真はイメージです。
きゅうり