

お酢レシピ

4

鶏の黒酢照り焼き

材料(2人分)

鶏もも肉……………大1枚
サラダ油……………適量
ミツカン カンタン黒酢……………1/2カップ
〈お好みの付け合せ〉
レタス……………適宜
トマト……………適宜

作り方

- 1 鶏肉は余分な脂肪を取り除き、フォークなどで皮目を刺して穴を開ける。
- 2 フライパンにサラダ油を熱し、鶏肉を皮面から焼く。3分ほど焼いてきつね色になったら裏返し、1分ほど焼く。余分な油をふき取り、「カンタン黒酢」を加え、沸騰したら中火で5分ほど加熱する。2~3回ひっくり返ししながら、液にとろみがでてきつね色になるまで煮詰めからめる。
- 3 2を食べやすい大きさに切って皿に盛り、フライパンに残った汁をかける。お好みで細切りにしたレタス、一口大に切ったトマトを添える。

※煮詰めの際、最後の方は焦げやすくなるため、きつね色に色ついてきたら弱火で仕上げましょう。



※写真はイメージです。



黒酢の風味とコクが特長で、甘酢漬け・酢の物・お寿司・ピクルス・マリネ・肉料理など、いろいろなお酢メニューをこれ1本でカンタンに作れます。

ミツカン カンタン黒酢 500ml

※掲載商品のパッケージ変更や規格変更、品揃え改廃などにより掲載商品がご提供できなくなる場合がございます。

お酢レシピ

5

ローストビーフの のっけ盛り 黒酢たまねぎソース

材料(2人分)

ローストビーフ……………100g
ベビーリーフ……………1袋
ミニトマト……………2個
ミツカン カンタン酢 黒酢たまねぎ……………大さじ2

作り方

- 1 ミニトマトは4等分に切る。
- 2 器にベビーリーフ、ミニトマト、ローストビーフを盛り、「カンタン酢 黒酢たまねぎ」をかける。



※写真はイメージです。



具材感のある「刻みたまねぎ」がたっぷり入った、いろいろ使える黒酢入りの調味酢です。

ミツカン
カンタン酢 黒酢たまねぎ 250ml

※掲載商品のパッケージ変更や規格変更、品揃え改廃などにより掲載商品がご提供できなくなる場合がございます。