



若鶏レーズン風味焼き

材料 (4人分)

若鶏もも肉…………… 2枚
塩・胡椒・小麦粉…………… 各少々
サラダ油…………… 大さじ1
日本酒…………… 大さじ2
ソース
白玉みそ
西京みそ…………… 1kg
砂糖…………… 150g
卵黄…………… 5コ分
だし汁…………… 250ml
日本酒…………… 250ml
カリフォルニア・レーズン…………… 40g
豆板醤…………… 大さじ1
酢…………… 大さじ2

作り方

1. 若鶏は1枚を半分に切る。
2. 鍋に白玉みその材料をすべて入れてよく混ぜ、弱火にかける。
絶えずかき混ぜながら、みその元の固さくらいに練り上げる。
※さましてから冷蔵すれば約一ヶ月の保存がきくのでまとめて作るとよい。このうちの200gを使う。
3. レーズンは水適宜につけて戻し、水気をきり、刻む。
豆板醤、酢と共に白玉みそ200gと合わせて混ぜ、ソースとする。
4. 若鶏に塩、胡椒で薄味をつけ、粉をつけて、油で焼き目をつける。
天板に並べて酒を振り、200℃のオーブンで焼き、火を通す。
5. 焼きあがった若鶏をひと口大に切り、生椎茸の網焼き、かぶの
ブイヨン煮、しし唐の油炒めを添えて盛る。
6. 肉にソースをかけ、刻みあさつきを散らす。