

きび酢クッキング

<ローストチキンのきび酢バターソース>

~ 熟成した自然なきび酢だからこそ、バターとの相性がよく、ステーキ、豚肉なんでもあう美味しいソースです~



<材料> 4人分

鶏もも肉	2枚
塩	小さじ1/2、黒こしょう少々
きび酢ソース	
きび酢	大さじ4
バター	大さじ4
砂糖	小さじ1
醤油	大さじ1
パセリ	適宜

<作り方>

1. 鶏肉は塩をすり込み、黒こしょうをふり、ロースターでこんがり焼く。
2. フライパンにバターを溶かし、きび酢と砂糖を加え、トロリとなるまで煮、醤油で味を調える。
3. 1.を食べやすい大きさに切り、器に盛り、2.を上からかける。
4. パセリを飾る。