

## よだれ鶏

### ○材料（4人分程度）

|              |        |
|--------------|--------|
| 鶏もも肉         | 1枚     |
| 塩            | 小さじ1   |
| A 紹興酒        | 50cc   |
| 水            | 450cc  |
| 長ネギ（青い部分）    | 5～6cm分 |
| 生姜（薄切り）      | 10g    |
| 花椒           | 5g     |
| 塩、砂糖         | 少々     |
| きゅうり         | 1本     |
| ○たれ          |        |
| 花椒（洗くきざむ）    | 2g     |
| 白ネギ（みじん切り）   | 20g    |
| しょうが（みじんぎり）  | 3g     |
| にんにく（みじんぎり）  | 3g     |
| 酒、鎮江香酢       | 各大さじ2  |
| ナンプラー、醤油、ごま油 | 大さじ2   |
| 砂糖           | 大さじ半分  |

### ○作り方

1. 鶏肉に塩をして30分程度置く。きゅうりは千切りにする。
2. Aを沸騰させて鶏もも肉を入れたらごく弱火にして4分、裏返してさらに4分火を通したら、鶏肉を耐熱容器に移し、煮汁を沸騰させ、漉して鶏肉にかけ、落としラップをして常温になるまでそのまま置く。
3. たれの材料を混ぜ合わせる。
4. ②が冷めたら表面に刷毛で薄くごま油を塗り、食べやすい大きさに切る。
5. きゅうりを添えてたれをかけ、その上にラー油を振りかけて完成。

