


【 4人前】

三國清三氏開発 鶏鍋の塩レモン味

鶏もも肉	120 g	
チキンブイヨン	548 g	
はちみつ	56 g	
白ワイン	112 g	
塩レモン ※1	88 g	
【野菜各種】		
白菜	100 g	
春菊	40 g	
椎茸	180 g	
しめじ	80 g	

※1 塩レモン

グリーンレモン 200g	10%の割合	
ミクニの振り塩 20g		

process

- ① 【塩レモンを作る】
グリーンレモンをくし形にカットし、塩とあわせて1ヶ月熟成させる。
- ② ①をフードプロセッサーで粗めに刻む。
- ③ 【鶏鍋を作る】
鍋にチキンブイヨン、白ワイン、はちみつ、鶏もも肉を加え沸かす。
- ④ 野菜ときのかを加え煮る。
- ⑤ 仕上げに（※1）の塩レモンを溶かす。

