

2020年

12/17(木) 紅茶のスモークチキン (今道 康弘さん)

(材料2人分)

サラダチキン(市販) : 1枚

A ブロッコリー : 4房

白かぶ : 1/4個

ミニトマト : 2個

塩 : 適量

ティーバッグ : 5袋分

(ソース)

かけぽん : 50ml

ティーバッグ : 1袋

E.X.バージンオリーブオイル : 大さじ1

付け合わせ用サラダ : 適量

- ① 鶏肉と白かぶは食べやすい大きさに切る。A は塩茹でして、火が通ったらおか上げする。
- ② ティーバッグの紅茶を袋から出し、アルミホイルで包む。
- ③ ①の鶏肉とブロッコリーと白かぶ、ミニトマトを串に刺して、塩で味をつける。
- ④ フライパンに②の紅茶の入ったアルミホイルを置き、火にかけて、その上に網をのせ、③を置いて、同じ大きさのフライパンでふたをして弱火で10分ほど燻製にする。
- ⑤ 鍋にかけぽんを沸騰直前まで沸かし、弱火にしてティーバッグを入れ、香りを移す。香りが出たらティーバッグを取り出し、E.X.バージンオリーブオイル加えて混ぜ、小さな器に入れる。
- ⑥ 器に④の燻製を盛り、付け合わせのサラダと⑤のソースを添える。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になります。