

## 1/26 (金) 生姜たっぷりの鶏めしとたまごのスープ (ロク・ホンチュウさん)

(材料 2 人分)

&lt;生姜たっぷりの鶏めし&gt;

米：2 合  
水：2 合の目盛りまで  
鶏もも肉：200 g  
生椎茸：30 g  
生姜：30 g

A { 濃口醤油：大さじ1  
オイスターソース：小さじ2  
砂糖：小さじ1

小ねぎ (小口切り)：少々

&lt;たまごスープ&gt;

生姜：10 g  
ごま油：大さじ1  
鶏もも肉：50 g  
水：400 ml  
たまご：1 個

B { あごだし (顆粒)：小さじ1  
塩こしょう：少々

小ねぎ (小口切り)：少々

- ① <生姜たっぷりの鶏めし>を作る。鶏肉は角切りにして、生椎茸と生姜は薄切りにする。
- ② 米は洗って、炊飯器に入れ、2 合の目盛りまで水を入れて、A を加え、全体に混ぜ合わせて、①の材料を加え、時間があれば 30 分ほど置いてから、普通に炊飯する。
- ③ ②が炊き上がったら、しゃもじで軽く混ぜ合わせて、しばらく蒸らし、器に盛って、小ねぎを散らす。
- ④ <たまごスープ>を作る。生姜は薄切りにして、鶏肉は小さめの角切りにする。
- ⑤ 熱した鍋にごま油と④の生姜を入れて炒め、香りが出たら④の鶏肉を加えて炒める。
- ⑥ ⑤の鶏肉にある程度火が通ったら、水を加えてひと煮立ちし、沸騰したら、溶きたまごを流し入れ、たまごが浮いてきたら、B を加えて味を調べ、器に盛って、小ねぎを散らす。