

「旨辛！ヤンニョムチキン」

- 使用したエコープマーク品：「エコープトマトケチャップこだわり素材」
「エコープキムチ漬の素」

●材料

- ・かぶ… 300g
- ・鶏モモ肉… 300g
- ・片栗粉… 適量
- ・塩コショウ… 適量
- ・油… 適量
- ・砕いた落花生… 適量

【A】

- ・エコープキムチ漬の素… 1袋
- ・エコープトマトケチャップこだわり素材… 大さじ1
- ・はちみつ… 大さじ1
- ・醤油… 大さじ1/2
- ・砂糖… 大さじ1
- ・水… 大さじ1

●作り方

- ①かぶと鶏モモ肉を一口大に切り、鶏モモ肉には塩コショウをして片栗粉をまぶします。
- ②かぶを油で素揚げし、鶏モモ肉も油で揚げます。
- ③別のフライパンに【A】の材料を全て入れ、中火にかけます。
- ④周りがグツグツしてきたら弱火にし、揚げたかぶと鶏モモ肉を加えて絡めます。
- ⑤皿に盛り、お好みで砕いた落花生をかけたら完成です！

●商品特徴

(1)「エコープトマトケチャップこだわり素材」

→国産のトマト、玉ねぎ、りんご酢、北海道産のてんさい糖を使用した、こだわりのトマトケチャップです。国産の素材で作られたトマトケチャップはお子様にも安心して食べていただけます。たっぷり使って素材の味を味わってください。

(2)「エコープキムチ漬の素」

→刻んだ野菜に混ぜるだけで、半日～1日でおいしいキムチ漬ができます。キムチを漬けるだけでなく、豚キムチ炒め、マーボーなすなど、お料理の調味料としてもお使いいただける便利な商品です！

