

GABAN®

鶏むね肉の冷製 青唐辛子と山椒だれ



鶏むね肉がしっとりやわらか。キリッとし青唐辛子の辛みと山椒のしびれが楽しめる前菜にぴったりなメニュー。

レシピ監修 シェフ「萬的中華 笑龍」 田口 万里

材料（4人分）

鶏むね肉…200g

鶏油…適量

青唐辛子…10本

GABAN® 四川青山椒ホール…1g

塩…1g

太白胡麻油…60ml

レシピ（所要時間：30分※）

- ① 鶏むね肉は軽く塩（分量外）をふり、30分置いて水気を拭きとる。
- ② 67℃の鶏油で20分コンフィにし、取り出して冷ます。
- ③ 青唐辛子はヘタを取り、種ごとみじん切りにする。四川青山椒は包丁の腹で叩いておく。
- ④ ③、塩をボウルに入れ混ぜ、200℃に熱した太白胡麻油を数回に分けて注ぎながら混ぜる。
- ⑤ ②を薄切りにし、器に盛り④のたれを適量かける。

※塩をなじませる、冷ます時間は含みません。