

# 小林 武志 先生 料理教室

チャオ ホア ディ

## 叫化鶏

〈こじきどり〉

(作りやすい分量)

### 材 料

鶏手羽先 …12本  
エリンギ …4本  
長葱 …1本  
豚バラ肉 …200g  
姜(細切り)…5g  
蒜(細切り)…5g

### 調味料

A	醤油	…300cc	C	オイスターソース	…少々
	中国たまり醤油	…50cc		醤油	…少々
	砂糖	…70g		砂糖	…少々
	チキンパウダー	…小匙1/3		水溶き片栗粉	…少々
B	葱油	…大匙2			
	オイスターソース	…大匙2			
	中国たまり醤油	…大匙2			
	胡椒	…少々			
	砂糖	…小匙1			

### 作り方

- ① 手羽先をそうじして、Aに10分漬け込む。
- ② エリンギ、長葱、豚バラ肉は細切りにしておく。
- ③ 鍋をならし、長葱、姜、蒜を炒める。香りがでてきたら豚肉を入れ中火で炒める。火が通ったらエリンギを加え材料から出てきた水分が飛ぶまで炒める。Bを入れて味付をし、取り出しておく。
- ④ ①の浸けダレをよく切り、③とともにバットなどに入れて密封し、蒸し器で1時間半蒸す。
- ⑤ 蒸し上がったものを皿にならべる。鍋で具と蒸し汁をCで調整し、上からかけて仕上げる。