


# 新城 ZIBASAN レシピコンテスト

## 最優秀賞

料理名	新城ごぼうと 若鶏の香味チキンチキン	
使用する 新城産の 食材	ごぼう	
材料名	分量（4人分）	作り方
若鶏もも肉 ごぼう むき枝豆 片栗粉 下味用 （酒、醤油、しょうが） 白ごま・青ねぎ 揚げ油 ●醤油 ●みりん ●砂糖 ●おろしにんにく ●おろししょうが ●ごま油	200g 1/2本 50g 適量 （適量） お好みで 適量 大さじ1.5 大さじ1.5 大さじ1 小さじ1 小さじ1 小さじ1	① 洗ったごぼうを3mm幅の斜め切りにし、3分くらい水につけてアク抜きする。 ② 鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、酒、醤油、しょうが（チューブ：お好みで）で下味をつける。 ③ ①のごぼうと②の鶏肉は水気を切り、片栗粉をまぶしたら適量の油で揚げ、皿に移す。 ④ ●の調味料を混ぜ合わせ、とろみがつくまでフライパンで煮詰めタレを作る。 ⑤ ③をボウルに入れ、むき枝豆を加えて混ぜ合わせ、④をかける。
〈料理のアピールポイント〉 <ul style="list-style-type: none"> <li>・山口県の大人気料理「チキンチキンごぼう」の新城バージョン。ご飯がすすむ甘辛だれでアレンジしました。</li> <li>・冷めてもおいしいので、お弁当にもピッタリです。</li> <li>・にんにくを強めに入れるとパンチがきいてごはんが進みます。</li> </ul>		