



鶏とぎのこの旨みがたっぷり。レモンの酸味がアクセント！

材料（2人分）

鶏もも肉	・	・	・	・	・	大1枚(約300g)	(A)					
塩・こしょう	・	・	・	・	・	小さじ1/2	レモン汁	・	・	・	・	大さじ2
玉ねぎ	・	・	・	・	・	大さじ1	酒	・	・	・	・	大さじ1
しめじ	・	・	・	・	・	1パック	しょうゆ	・	・	・	・	大さじ1/2
生しいたけ	・	・	・	・	・	2個						
えのき	・	・	・	・	・	100g	ポン酢	・	・	・	・	適量

作り方

- ① 鶏肉に塩・こしょうをし、皮目を内側にしてくるくると巻く。
玉ねぎは薄切りにする。しめじとえのきは石づきを切り、ほぐしておく。
しいたけは軸を切り4等分にする。(A)は混ぜておく。
- ② アルミのバットに①のきのこ類と玉ねぎを平らに敷きつめ、ロール状にした鶏肉をのせキャセロールに入れる。(A)をかけて、バットの周りに水400ml(分量外)を入れて、蓋をして調理モード[蒸す]で15分加熱する。
- ③ 鶏肉を食べやすい大きさに切る。
- ④ 器にきのこ類と玉ねぎを盛り、③の鶏肉をのせ、ポン酢をかけていただく。