ぬかみそ炊きの素を使ってうれしい！楽しい！お料理作り！

ササミのぬかみそ炊き

濃厚なぬかみそタレにササミのふんわりホクホク感が good!おかずにおつまみに大活躍!

材料

鶏のササミ……5～6 本
醤油（濃口）……大さじ 4 杯
水……300m l
刻みネギ……適宜

ぬかみそ炊きの素……1 袋

作り方

① 鶏のササミは筋を取り除き、食べやすい大きさに切り分けます。
② 鍋に、水、醤油、ぬかみそ炊きの素を入れて中火にかけて一煮立たせます。
③ 鶏のササミを入れ弱火にし、蓋をして約 20 分程度煮込みます。器に盛り付け刻みネギをのせます。

＊ 調理の際は、焦げ付きに注意して下さい。