



Roomスタッフ佐藤の グリルクッキング

2018年もおいしいレシピを
ご紹介します！

新年号は今流行の“カオマンガイ”をご紹介します！

材 料

- 米…1合 ●鶏もも肉…1枚 ●白ネギ…1/2本
- ショウガ…1かけ ●鶏ガラスープの素…小さじ1
- ★醤油…大さじ1 ★酢…大さじ1 ★オイスターソース…大さじ1
- パクチー…適量 ●塩・コショウ…適宜

作り方



①米を研ぎ規定量の水を入れる。すりおろししょうがと鶏ガラスープの素、両面に塩コショウをした鶏もも肉、ネギの青い部分を入れる。



④ごはんが炊けたらパクチーと一緒に盛り付ける。



②コンロの炊飯機能を1合にセットし点火。あとはコンロにお任せです！



③ごはんを炊いている間にみじん切りにした白ネギに★印を入れタレを作る。



今流行りのアジア飯も炊飯機能で簡単に作れます。炊飯鍋で鶏肉も一緒に炊き上げるので柔らかジューシー！鶏の出し汁もごはんにしっかり染み込みます！