

元料理人かんちゃんの『鶏モモのスタッフド 田川風』

#1. 作り方

1. 鳥モモの骨を抜き、軽く塩、コショウをすり込む。
2. ベーコン、たまねぎ、人参、葱、シメジを荒みじんに切る。
3. ベーコンを炒めニンニクと白葱のみじん切りを加え香が出るまで炒める。
4. 2の野菜を3に加え炒める、塩、コショウして上がり醬油を香り程度鍋肌からたらし味をととのえる。
5. 4をバットに広げウチワなどでさまし、荒熱がとれたら卵を加えまぜておく。(卵は具のつなぎになる程度の量)
6. 骨抜きしたモモ肉に5を詰め、たこ糸で縫う。
7. 熱したD.O.に6を入れ、上熱の方が少し強いくらいで焼く。
8. 焼き上がったらたこ糸を切り、抜き、4つか5つに斜めにカットして器に盛り付ける。

#2. ポイント

3. で弱火で焦げないように丁寧に香が出るまで炒める。
- ブランディがあれば、7.で焼き上がり少し前に刷毛で塗るとベスト。

