

蒸し鶏の中華葱ソース

使用商品 タバスコ®ブランド スパイシーしょうゆ



調理時間
(目安) 20分

料理特徴

ねぎとにんじくの風味良いソースを蒸し鶏にかけた、おかずにもおつまみにもなる一品です。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏ささみ	4本		
酒	小さじ2		
きゅうり	2本		
長ねぎ	1本		
にんにく	2かけ		
胡麻油	大さじ1		
<A>			
スパイシーしょうゆ	大さじ2		
砂糖	大さじ1		
酢	大さじ1		

作り方

- ①耐熱皿に鶏ささみ・酒を入れ、ラップをして電子レンジで火が通るまで加熱する。(500Wで3分を目安にしてください)
- ②①が冷めたらほぐし、乱切りにしたきゅうりと一緒に皿に盛る。
- ③フライパンに胡麻油を熱し、みじん切りにした長ねぎ・にんにくを炒める。
- ④③に<A>を加えてひと煮立ちさせ、②にかけて出来上がり。

あさりのピリ辛酒蒸し

使用商品 タバスコ®ブランド スパイシーしょうゆ



調理時間
(目安) 15分

料理特徴

『スパイシーしょうゆ』と生姜・にんにくの風味をきかせたピリッと辛い酒蒸しです。

材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
あさり(殻つき)	400g		
生姜	2かけ		
にんにく	2かけ		
<A>			
スパイシーしょうゆ	大さじ2		
酒	大さじ2		
唐辛子(輪切り)	少々		
青ねぎ	少々		

作り方

- ①あさりは殻をこすり合わせてよく洗う。
- ②生姜・にんにくは包丁の面で押しつぶす。
- ③鍋に①・②・<A>を入れて蓋をし、中火にかける。
- ④5分程度してあさりの殻が開いたら皿に盛り付け、小口切りにした青ねぎを散らして出来上がり。