

料理名		準備時間	調理時間	分量
おやどりの鶏皮ポン酢		5分	10分	2人分
	1		玉ねぎをスライスする。 青ネギを輪切りにする。	
	2		ポン酢とゴマ油を混ぜてなじませる。	
	3		親鶏肉の鶏皮をフライパンでカリカリになるまで焼く。	
	4		鶏皮がカリカリになったら、玉ねぎスライスを入れて炒める。 玉ねぎがきつね色になったら、ポン酢とゴマ油をかける。	
	5		全体がなじんだら器に盛り付け、青ネギを添えて完成。	
	6			
	7			
材料 親鶏肉鶏皮… 50g ポン酢… 適量 玉ねぎ… 1/2個 ゴマ油… 適量 青ネギ… 適量				
調理のポイント 1) 鶏皮はできるだけ細かく切っておく。				