

参鶏湯風がゆ



—材料(3~4人前)—

余ったフライドチキン2個

米 0.5合

(30分前に研いでざるにあげておく)

塩 小さじ1/2

生姜・ねぎ 適量

—作り方—

- ①炊飯器に米を入れておかゆの目盛りより1cm上まで水を注ぎ、塩を加えてひと混ぜする。オリジナルチキンを乗せて、おかゆモードで炊く。
- ②炊き上がったらチキンの骨を外して身をほぐし、混ぜ合わせる。
生姜は千切りに、青ねぎは小口切りにする。
- ③器に盛り、生姜と青ねぎを添える。

投稿いただいた方より

家族や親戚が集まったり、パーティーなどで定番のフライドチキンが余った時に冷蔵庫に入れて、翌朝や翌日に温めて食べるのではなく手軽にお腹にも優しい逸品