

蒸し鳥のピリ辛サラダ仕立て

2～4人分

鶏もも肉	1枚
塩コショウ	少々
酒	大さじ1
キャベツ	2枚
プチトマト	2個
しょうゆ	大さじ2
A 砂糖	大さじ2
A 酢	大さじ2
A 白いりごま	小さじ2
A 豆板醤	小さじ1/2
A しょうがすりおろし	小さじ1/4

①鶏肉は両面にフォークで穴を数か所あけ、塩、こしょうをし、耐熱皿にのせる。酒をかけ、ふんわりとラップをかけて電子レンジ（600w）で5分加熱する。粗熱が取れたらそぎ切りにして器に盛る。

②キャベツはざく切りに、プチトマトは4つ割りにし、1に盛り、混ぜ合わせたAをかける。

★鶏肉をレンジで加熱するときはボンと音が出ますがそのまま様子みて、加熱後まだ生のような裏返して1～2分。余熱でも火が通るので短めで。

