

## コーヒーチキン

2015.2 子ども生活学校

### 【材料】

とりむね肉 2枚(約 500g)

インスタントコーヒー

大さじ 1~2

水 2カップ

④

しょうゆ 1/2カップ

酒 1/2カップ

みりん 1/2カップ

酢 1/2カップ

### 【作り方】

①水にインスタントコーヒーを入れてとかす

②①を沸とうさせ、とり肉を入れてふたをする  
再沸とうしたら5分煮る

③火からおろし、鍋帽子をかぶせて30分おく

④④をひと煮立ちさせ、熱いうちに③のとり肉をつける  
粗熱がとれたら冷蔵庫に入れてひと晩おく

※とり肉は火が通りすぎるとかたくなるので、鍋帽子の  
時間を守りましょう

※『魔法の鍋帽子』より