

## 《コーヒーチキン》

「魔法の鍋帽子<sup>®</sup>」 婦人之友社より

### 【材 料】

・鶏胸肉	2枚 (500g)	
・インスタントコーヒー	大さじ1～2	
・水	2C	
} しょうゆ	1/2C	
	酒	1/2C
	みりん	1/2C
	酢	1/2C

### 【作り方】

- ・水にインスタントコーヒーを入れ溶かし、沸騰させ、鶏肉を入れ蓋をす  
る。再沸騰させ5分間煮る。
  - ・火からおろし、鍋帽子をかぶせ、30分おく。
  - ・調味料をひと煮立ちさせ、熱いうちに鶏肉をつける。粗熱が取れたら  
冷蔵庫に入れ、ひと晩おく。
- \* 鶏肉は火が通りすぎると固くなるので鍋帽子の時間を守りましょう。