



# ダッカルビ風 スパイシーチーズ ホットチキン

PARTY  
MENU



## < 材料 (2人分~4人分) >

- 鶏モモ…1枚
- 玉ねぎ…1/2個
- キャベツ…2枚程
- 溶けるチーズ…60g

- つけダレ
- ニンニクすりおろし…大1
  - 生姜すりおろし…大1
  - コチュジャン…大1.5
  - 酒…大1

- 砂糖…大1
  - ごま油…大1
  - クミン…小1/2
- 飾りにパクチー等  
お好みで

## < 作り方 >

- 1 玉ねぎは2cm幅のくし切りに、キャベツは食べやすい大きさ5cm角に切っておく。
- 2 鶏モモ肉を食べやすい大きさに切ったものに、つけダレの材料をすべて混ぜ合わせお肉に揉みこみ15分ほど寝かせる。
- 3 鉄鍋を火加減3で温めたところにごま油を入れ、そこに②の揉みこんだ鶏肉と①の野菜を加えてしっかり炒めたら、溶けるチーズをトッピングして、アルミホイルなどで少し蓋をして、チーズが溶けたら完成。  
お好みでパクチーもトッピングしてください。

鉄鍋だからその香ばしいあつあつのダッカルビがテーブルの上でできる幸せ♡  
少し焦げができるくらいしっかり焼くのがポイントです。  
辛いのが苦手な方はコチュジャンを控えめにチーズをたっぷりと！

