＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：3人分

- 黒糖タピオカ：200g
- 鶏もも肉：400g
- 醤油：50ml
- みりん：50ml
- 砂糖：2大さじ
- ゴマ油：大さじ1

作り方

1. 鶏もも肉を一口大に切り、ゴマ油で炒める。
2. 醤油、みりん、砂糖を加えて煮詰める。
3. 黒糖タピオカを煮て柔らかくし、焼き鳥のソースで和える。
4. 鶏もも肉とタピオカを交互に串に刺し、焼き上げる。