

# ただいま



Eat Well, Live Well.

Aji

AJINOMOTO



子どもの頃から香草が好きで、  
母が庭で育てていたパセリを生で食べていたことも。  
パセリが安いときに大量に買ってきて、ざくざく切ってフライパンに。  
「材料は鶏肉とパセリと長ねぎだけだからかんたん!」と語りながら、  
あっという間に作ってくれるおかあさん。  
香ばしいしょうゆの香りがふわりと広がると、  
ああ、実家に帰ってきたなあと思う。

【相座家の鶏肉のパセリソース】

- ①大量のパセリと長ねぎ1本を細かく切ります。
- ②酒につけてやわらかくした鶏もも肉を、米油で皮目のほうから焼きます。  
最初は強火で、皮に焦げめがついたらフタをして中火に。
- ③火が通ったらフライパンから取り出し、適当な大きさに切って皿に盛りつけます。
- ④フライパンに余った油の中に①を入れ、しょうゆと酒で味つけ。
- ⑤③の鶏肉に、④のソースをかけたら完成です。

会って、食べて、笑って。



# おかえり

#忘れられない実家ごはんを、話そう。 | 大好きな料理や家族との思い出などを募集中です。詳しくは <https://www.ajinomoto.co.jp/event/jikkagohan/>

