

スーパー大麦「バーリーマックス®」を使用した料理レシピ

■鶏肉のコンフィ スーパー大麦「バーリーマックス®」ソース

【材料】各材料は4人前が目安

- ①鶏肉（コンビニなどのサラダチキンでも可） 約 160g
- ②バーリーマックス 約 120g
- ③和出汁（鰹、昆布などの出汁）（市販の白出汁を水で割っても可） 約 240cc
- ④合わせ味噌 約 10g
- ⑤お水 500cc 以上
- ⑥仕上がりに、お醤油をお好みで

【作り方】

・ソースの作り方

②のバーリーマックスとお水 360cc を鍋に入れ、お水の状態から大麦を炊く。

大麦の吸水が早いので状態を見て、追い水をしていく。※鍋に蓋をしなくても良い
中火で約 30 分炊くと大麦の芯がふっくらし、お水がなくなってきたころが炊き上がり。

炊きあがった大麦（温かいまま）と③と④をミキサーへ入れミキサーを回しペースト状にする。

※鶏肉、豚肉のローストなどにお使いいただけるソースです。蕎麦出汁などを加えソースを伸ばすことでお蕎麦のつけ汁としても美味しくお召し上がり頂ける万能ソースです。
ご家庭で、色々な組み合わせでお楽しみください。

L'ATELIER et Brasserie

ATOM
Milano

鶏肉のコンフィ スーパー大麦「バーリーマックス®」ソース

